

detkityumen.ru

## КУРИЦА КАРРИ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Куриное филе 1 кг

Йогурт 300 гр.

Соль, черный перец по вкусу.

Острый красный молотый перец 1 ч./л.

Куркума 2 ч./л.

Паприка 2 ч./л.

Тмин 1 ч./л.

Кориандр молотый 1 ч./л.

Чеснок 2 зуб.

Сушеный имбирь по вкусу.

Перец чили 1 стручок.

Лук 0,5 шт.

Растительное масло для жарки.

Кинза по вкусу.

Приготовление:

Думая об азиатской кухне, сразу приходят на ум уникальные и острые блюда, например знаменитая курица карри! Это блюдо наполнено вкусом и безошибочным желтым цветом, который сразу напоминает нам про Индию. Главной особенностью этого рецепта является то, что вместо карри используется смесь различных специй. Разбудив их на сковороде, все ароматы начнут распространяться повсеместно и перенесут вас на один из азиатских рынков специй. В качестве гарнира к курице карри отлично подойдет отварной рис.

Процесс приготовления смотри по [Ссылка](#)

06.04.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/678/](http://detkityumen.ru/recipe/678/)