

KURCZAK MAFFE

Składniki na 4 porcje:

- 800 g mięsa z nogi kurczaka
- 2 czubate łyżki masła orzechowego
- przecier z ananasa Purena
- 300 ml bulionu
- 1 cebula
- 1 szalotka
- 3 ząbki czosnku
- 1 papryczka chili
- olej kokosowy do smażenia
- 2 łyżeczki kuminu
- 1 łyżeczka garam masala
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka imbiru
- ½ łyżeczki kurkumy
- sól i pieprz

SPOSÓB WYKONANIA:



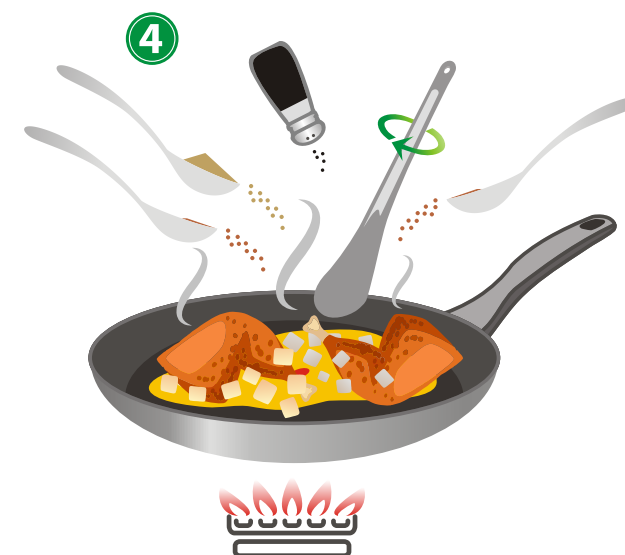
1 Kurczaka lekko posolić i obsmażyć z obu stron na złoty kolor.



2 Pokroić cebulkę, szalotkę, papryczkę i czosnek.



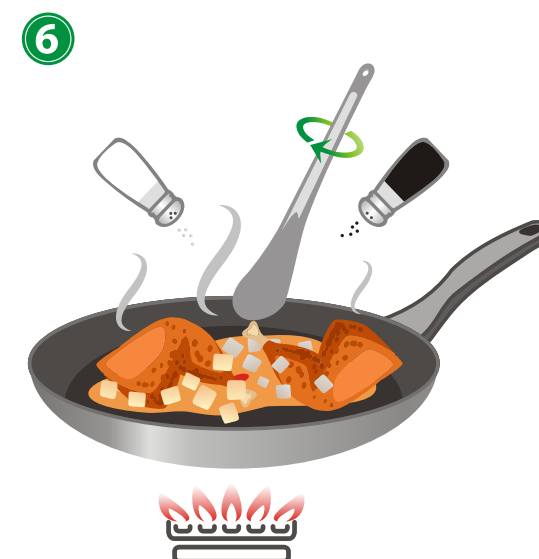
3 Mięso przełożyć na talerz i na tej samej patelni podsmażyć pokrojone cebule, czosnek i chili.



4 Przełożyć mięso, dodać przyprawy, wymieszać.



5 Dodać wymieszany bulion z masłem orzechowym i przecierem z ananasa Purena.



6 Dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.



7 Dusić pod przykryciem ok. 15-20 minut.



Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.