

Сегодня предлагаю вашему вниманию, очень вкусное и простое в приготовлении блюдо - *курица в соусе карри*. К данному блюду подойдет любой гарнир, мне больше всего нравится картофельное пюре или рис. Если у вас нет карри ничего страшного, не бежать же только из-за нее в магазин, замените ее другой пряностью, которая вам нравится.



Ингредиенты:

Для приготовления курицы в соусе карри вам потребуется: 1 курица, 5 крупных помидора, 1 головка репчатого лука, красный сладкий перец, 2 зубчика чеснока, растительное масло, 3 ч.л. порошка карри, соль, черный перец.



Пошаговое приготовление:

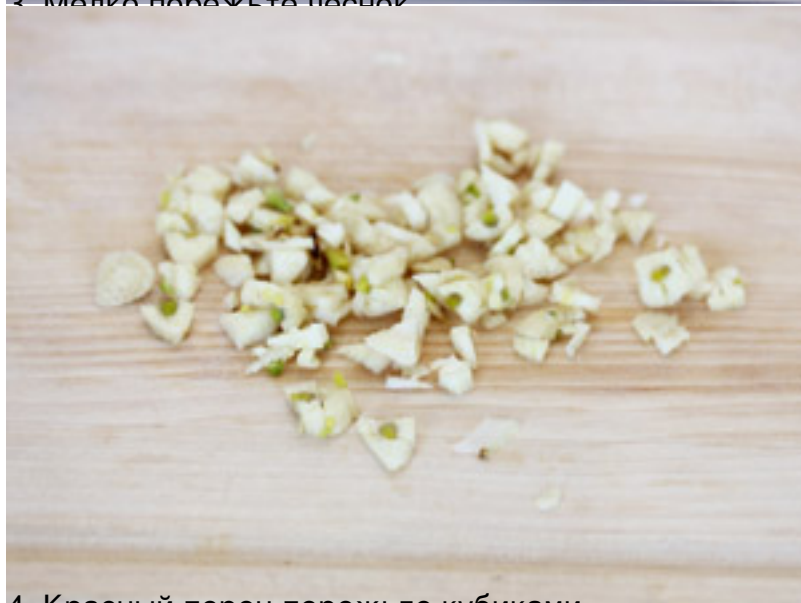
1. Курицу разрежьте на порционные куски.



2. Мясо порубите лук



3. Мясо порежьте чеснок



4. Красный перец порежьте кубиками.



5. Помидоры также порежьте кубиками



6. Для этого рецепта вам понадобятся следующие ингредиенты. Внимательно следите, чтобы у вас



7. Добавьте порошок карри.



8. Добавьте помидоры и перемешайте.



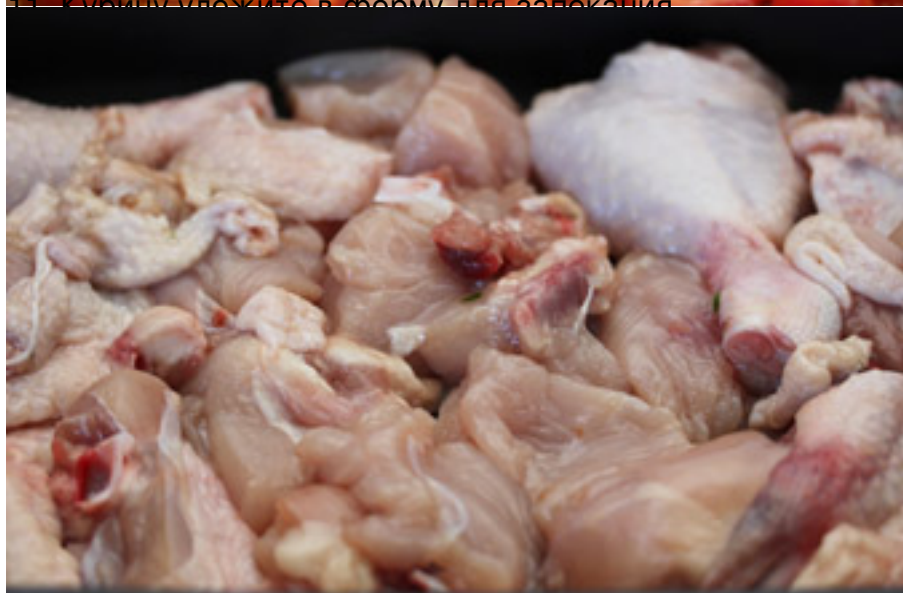
9. Влейте подstock на воду.



11. Доведите соус до кипения, посолите, поперчите.



11. Куриную кладите в форму для запекания



12. курицу выложить в форму и запекать в разогретой до 180С духовке 40-50 минут. При подаче



Прощайте, уважаемые читатели! Мы ждем ваших комментариев! Спасибо вам за
