

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:

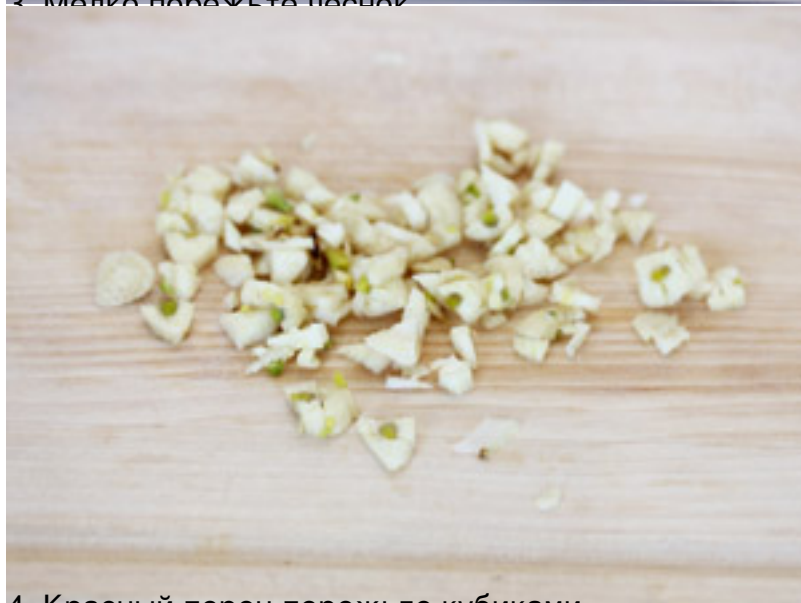
1. Курицу разрежьте на порционные куски.



2. Мясо порубите лук



3. Мясо порежьте чеснок



4. Красный перец порежьте кубиками.



5. Помидоры также порежьте кубиками



6. Для чеснока и лука используйте острый нож. Внимательно следите, чтобы у вас



7. Добавьте порошок карри.



8. Добавьте помидоры и перемешайте.



9. Влейте подstockа воды.



11. Доведите соус до кипения, посолите, поперчите.



11. Куриную уложите в форму для запекания



12. курицу уложите в форму для запекания в разогретой до 180С духовке на 40-50 минут. При подаче



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