

CURRYS CSIRKE RIZZSEL



3-4 adag

20 ml olaj
800 g csirkemell vagy comb
filé
só, bors
250 g konzerv csicseriborsó
600 ml habtejszín
2 tk currypor
1 tk római kömény
0,5 tk kurkuma por
késhegynyi chilli por
50 g vaj

A currys csirke rizzsel az igazi! Az elkészítéséhez olajat hevítünk egy serpenyőben, majd rárakjuk a kb. 3 cm-es csíkokra vágott csirkemellet. Sózzuk, borsozzuk, és erős lángon kb. 3 perc alatt készre sütjük. Hozzáadjuk a lecsöpögtetett csicseriborsót, majd felöntjük a tejszínnel. Ízesítjük a curryvel, és 1-2 perc alatt összeforraljuk a ragut. Levesszük a főzőlapról, beledobjuk a vajat, elkeverjük benne, és hagyjuk, hogy elolvadjon.

A rizst enyhén sós, bő, lobogó vízben készre főzzük, majd leszűrjük.

Tányérba szedjük a rizst, mellékanalazzuk a ragut, és megszórjuk friss petrezselyemmel.

Currys csirke rizzsel

Elkészítési idő: 20 perc