



Curry cu pui și ciuperci

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 10 min

Timp total 30 min

Dimensiunea porției 4 porții

Ingredient

- 40 g Ulei de măsline
- 400 g Piept de pui, în fâșii (1 cm lățime)
- 1 Linguri de curry, ușoară
- 1 Vârf de boia dulce
- 1 - 2 ardei iute rosii, proaspati, mici, semanati
- ½ linguriță de piper
- ½ linguriță de sare
- 300 g Ciuperci, proaspete, feliate (1 cm)
- 150 g lapte de cocos
- 20 g sos de soia

Pregătire

1. Adăugați ulei, piept de pui, curry, ardei gras, ardei iute, piper și sare în vasul de amestecare și sote timp de **5 min./100°C/invers/step lingură**.
2. Se adaugă ciuperci, lapte de cocos și sos de soia, **8 min./100°C/invers/Stage lingură cook**, se condimentează după gust și se toarnă într-un castron. Se servește pui curry cu orez basmati, taitei panglica sau spaetzle.

Sugestii & Sfaturi

- O rețetă pentru spaetzle de casă poate fi găsită în "Genurile Das Kochbuch - Jeder Tag".

Pregătire

- 1 Adăugați ulei, piept de pui, curry, ardei gras, ardei iute, piper și sare în vasul de amestecare și sote timp de **5 min./100°C/🌀/step** 🍴.
- 2 Se adaugă ciuperci, lapte de cocos și sos de soia, **8 min./100°C/🌀/Stage** 🍴 cook, se condimentează după gust și se toarnă într-un castron. Se servește pui curry cu orez basmati, taitei panglica sau spaetzle.