



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **20 perc**



Répási Eszter

CURRYS BARACKOS CSIRKE

A curry barackos csirke egy igazán finom és egyszerűen elkészíthető főétel. Mivel gyümölcsöt adunk hozzá, és a currynek is intenzív íze van, így elegendő nagyon kevés só is az elkészítéséhez.

HOZZÁVALÓK

500 csirkemell
250 őszibarack

200 8%-os főzötejszín
1 curry

1 só vagy zöldfűszerek
1 fokhagyma
2 vaj

1 Bors

ALLERGÉNEK

laktóz

- 1 A csirkemellet megmossuk és megtisztítjuk, majd feldaraboljuk.
- 2 A fokhagymát meghámozzuk és lereszeljük.
- 3 Az őszibarackot hámozzuk meg, majd kockázzuk fel.
- 4 Egy nagy serpenyőben olvasszuk fel a vajat, majd süssük meg rajta a csirkét.
- 5 Adjuk hozzá a fokhagymát és pirítsuk össze.
- 6 Öntsük fel a tejszínnel, majd ízesítsük.
- 7 Adjuk hozzá a felkockázott őszibarackot és pár perc alatt melegítsük össze.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

