

Currys csirke egzotikusan

Kategória: könnyű

Elkészítési idő: 30 perc

Hozzávalók: 2 személyre

500 g csirkemell

200 ml kókusztej

25 ml olívaolaj

1 db banán

1 közepes fej vöröshagyma

1 ek. currypor

1 kk. étkezési keményítő vagy liszt

só

1. Aprítsd fel a vöröshagymát és vágd csíkokra a csirkemellet.
2. Pirítsd le az apróra vágott hagymát.
3. Amikor a hagyma üvegesre pirult, add hozzá a csíkokra vágott csirkemellet és pirítsd a húst fehéredésig.
4. Ezt követően ízesítsd curry-vel és sóval.
5. Önts a lábasba annyi vizet, hogy ne lepje el teljesen az ételt. Lefedve főzd puhára a csirkét.
6. Amikor a hús megpuhult keverd hozzá a kókusztejet és a felkarikázott banánt.
7. Amennyiben szükséges 1 kk. keményítőt keverj el vízzel és 1-2 perc alatt sűrítsd be a mártást ízlésed szerint.