



Curry Kus Kus

Chef Duska Stanisic

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Polnozrnati kus kus pripravite po navodilih na vrečki.

Rdeč curry pa pripravite: popečete piščančja prsa (sol, poper, kurkuma) na olivnem olju ter dodate praženo čebulo, sladko smetanje za kuhanje in rdečo mešanico začimb-curry tandoori, kajenski poper in po okusu solite. Zalijete z vodo ali jušno osnovo in počasi kuhate, da nastane gosta omaka.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 kos mešanica začimb rdeč curry
- 1 kos pražena čebula
- 1 kos jušna osnova
- 1 ščepec soli
- 1 ščepec popra
- 1 kos sladka smetana za kuhanje
- 1 ščepec kajenski poper
- 1 kos polnozrnati kus kus