

Curry z kurczaka z pieczonym bakłażanem

Aromatyczne curry z kurczaka z pieczonymi warzywami

Nasze curry z kurczaka z pieczonym bakłażanem to prawdziwa uczta dla zmysłów. Soczyste kawałki kurczaka otulone kremowym sosem kokosowym z nutą orientalnych przypraw, uzupełnione pieczonymi warzywami, tworzą harmonijną kompozycję smaków. Danie, w którym goździki i cynamon nadają głębi, a świeży imbir i chili dodają pikantnego charakteru.

Dla kogo?

To danie idealne dla miłośników kuchni azjatyckiej, którzy cenią sobie wyraziste smaki. Sprawdzi się zarówno dla początkujących kucharzy, jak i doświadczonych pasjonatów gotowania. Curry z kurczaka to także doskonały wybór dla osób poszukujących pełnowartościowego posiłku, który rozgrzeje i nasyci.

Na jaką okazję?

Curry świetnie sprawdzi się na nieformalną kolację z przyjaciółmi lub rodzinny obiad w weekend. To również doskonały pomysł na przygotowanie posiłku na kilka dni – smak curry z czasem staje się jeszcze bardziej intensywny i wyrazisty.

Czy wiesz, że?

Połączenie cynamonu, goździków i kuminu rzymskiego to klasyczna baza wielu indyjskich curry. Podgrzewanie tych przypraw na suchej patelni przed dodaniem oleju to technika

zwana „tempering”, która wydobywa z nich maksimum aromatu i smaku.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać groszek, fasolkę szparagową lub słodkie ziemniaki. Jeśli lubisz bardziej pikantne dania, zwiększ ilość chili lub dodaj szczyptę pieprzu cayenne. Curry doskonale komponuje się nie tylko z ryżem basmati, ale także z chlebkiem naan lub plackami chapati.