

Indyk w pomidorowym sosie curry

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 4

Czas smażenia: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Przygotować produkty: 400 g mięsa z piersi indyka umyć, osuszyć, pokroić w kawałki ok 1,5 cm. 100 g cebuli i 3 ząbki czosnku obrać, kawałek papryczki chilli oczyścić z nasion, świeży imbir obrać ze skórki i pokroić na mniejsze kawałki.
2. W dzbanku umieścić nóż, włożyć 3 obrane ząbki czosnku, kawałek papryczki chilli oraz kawałek imbiru pokrojone na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 8.
3. Otworzyć pokrywę, włożyć 100 g cebuli pokrojonej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 7 sekund, prędkość 7.
4. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Za pomocą łopatkki zebrać cebulę ze ścian naczynia, wlać 20 g oleju do smażenia, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić – temperatura 95°C, czas 5 minut, prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać 400 g pomidorów krojonych z puszki oraz 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczkę słodkiej papryki, 1 łyżkę łagodnej pasty curry, 0,5 łyżeczki cynamonu mielonego. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, gotować - temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
6. Po tym czasie zmiksować sos – czas 10 sekund, prędkość 8.
7. Otworzyć pokrywę, łopatką zebrać sos ze ścian naczynia. Do sosu włożyć 400 g pokrojonego na kawałki mięsa z piersi indyka. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, gotować - temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.

-
8. Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić solą, pieprzem, papryką ostrą mieloną, curry. Podawać z ryżem lub z dodatkiem pieczywa, posypane posiekanymi listkami świeżej kolendry lub natką pietruszki.