



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## KURCZAK CURRY Z ANANASEM



### SKŁADNIKI (3-4 PORCJE):

- 350 g piersi z kurczaka
- 1 ananas
- 1 łyżka puree z szalotki BRESC
- 1 łyżka puree z czosnku BRESC
- 1 łyżeczka pasty curry żółtej COCK
- 150 g grillowanej papryki GINOS
- 200 ml śmietany Prima Blanca 40% DEBIC
- 100 g purre kokosowego PONTHER
- papryka słodka HORECA AROMA
- sól
- pieprz
- świeża kolendra

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pierś kurczaka i ananasa pokroić w kostkę 2x2 cm. Kurczaka przyprawić do smaku solą, pieprzem i papryką. Przesmażyć piersi na patelni razem z cebulą i czosnkiem. Przygotować 4 arkusze papieru do gotowania SAGA na każdym z nich ułożyć kawałki kurczaka, ananasa i papryki. Na górę dodać śmietanę wymieszaną z pastą curry i puree kokosowym. Następnie z papieru uformować łódki. Łódki zapiekać w temperaturze 200°C przez około 15 minut. Przed podaniem posypać gotową potrawę świeżo posiekaną kolendrą. Zalecane jest serwowanie dania w papierowych łódeczkach.