

עוף בקארי ואננס



רכיבים

- כרע הודו
- בצל
- שיני שום כתוש
- 1/4 4/1 כוס צימוקים
- 1/2 2/1 פחית אננס
- בטטה
- כף קארי
- כף קטשופ 750 גרם אסם
- כפות רוטב סויה סיני 290 מ"ל

הכנה

1. מחממים שמן במחבת.
2. מטגנים את הבצל עד שמזהיב, מוסיפים קארי ושום. מערבבים ומטגנים היטב.
3. מוסיפים את העוף ומטגנים ביחד עוד 5 דק'.
4. מוסיפים את שאר המרכיבים. מערבבים ומכסים.
5. מבשלים כחצי שעה על אש בינונית.

40 דקות

4 servings 4