



Ingrediencie

- 340 g Maggi Omáčka Chicken Masala na indický spôsob 340g
- 500 g kuracie
- 1 väčšia cibuľa
- 250 g ryža

Postup

1. Nakrájajte kuracie mäso na kocky a cibuľu na krúžky. Dajte variť ryžu podľa návodu na obale.
2. Začnite tým, že na panvici osmažíte kocky kuracieho prsia a krúžky cibule na lyžici oleja. Tento krok dodá pokrmu lahodnú zlatistú farbu a zvýrazní jeho chute, čím dodá autentickosť a karamelizovanú chuť.
3. Potom prilejte omáčku Maggi Chicken Masala a nechajte ju ohriať približne 3 minúty na strednom ohni. Tým sa chute korenia rozvinú v omáčke a vytvoria bohatú a aromatickú chuť, ktorá vás preniesie priamo do ulíc Indie.
4. Chicken Masala sa skvele hodí k ryži alebo naan chlebu. Kombinácia jemného kuracieho mäsa, chutnej omáčky a prílohy podľa vašej voľby vytvorí autentický zážitok z jedla.

sacharidy	65.37 g
energie	590.88 kcal
tuky	22.65 g
proteín	27.67 g

🕒 10

⊕ 4