Żółte curry z kurczakiem i ananasem

Składniki

- 1 filet z kurczaka
- 1/2 puszki ananasów w zalewie
- 150 ml soku z ananasa
- 50 ml wody
- sok z 1/2 cytryny
- 1 łyżeczka syropu z agawy lub miodu
- 5 łyżek sosu sojowego
- 1 łyżeczka mąki z ciecierzycy
- 1 łyżka mąki kokosowej
- 4 łyżki kukurydzy konserwowej
- 1 łyżka oleju do smażenia
- przyprawy: 1 łyżeczka curry, 1/2 łyżeczki kurkumy, 1/4 łyżeczka chilli, sól i pieprz do smaku
- ryż do podania

Sposób przygotowania

Kurczaka umyć, osuszyć. Pokroić w niewielką kostkę. Przełożyć do miski, dodać przyprawy i sos sojowy, wymieszać. Na patelni rozgrzać olej, dodać kurczaka i smażyć przez kilka minut. Następnie dodać sok z ananasa oraz pokrojone w kostkę ananasy i zmniejszyć ogień. Wodę połączyć z sokiem z cytryny i mąkami, tak, by nie było grudek. Wlać do kurczaka i wymieszać. Dodać miód lub syrop z agawy oraz kukurydzę. Spróbować - ewentualnie doprawić do smaku solą, pieprzem lub odrobiną miodu. Podawać z ryżem. Smacznego!