Kurczak curry z bananem

Składniki

- 1 szt. banan
- 1 szt. cebula
- 0.75 szklanki bulion(użyłam warzywnego)
- 1 łyżka koncentrat pomidorowy
- 0.5 łyżeczki curry
- 2 szczypty do smaku słodka i ostra papryka w proszku
- 2 szczypty do smaku sól, pieprz
- 100 g ryż
- 1 szt. duży filet z kurczaka (pojedynczy)
- 2 łyżki olej

Sposób przygotowania

Pierś pokroić w kostkę i natrzeć przyprawami (solą, pieprzem i obiema paprykami).Cebulę (pokrojoną w piórka lub drobno posiekaną) zeszklić na odrobinie oleju. Dodać kurczaka, chwilkę podsmażyć (lekko zarumienić) i zalać bulionem. Dusić pod przykryciem około 5-7 minut. Banana pokroić w pół plasterki i z odrobiną wody poddusić na osobnej patelni. Dodać koncentrat, curry, wymieszać i doprawić obiema paprykami. Chwilkę podsmażyć i połączyć z mięsem. Całość poddusić dodatkowo przez 5 minut (bez przykrycia, aby zgęstniało). Podawać z ugotowanym ryżem.