

Kuřecí kari

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jaroslav Štětina

Suroviny

2 vykostěná stehna

cibule

česnek

3 ČL kari

1 ČL zázvor

PL sojové omáčky

smetana

pepř

sůl

bujon

Postup

Nakrájenou cibuli dáme osmahnout, přidáme nakrájená stehna na větší kousky, po osmahnutí nasekaný česnek, zázvor, kari, pepř a chvilku opékáme. Zakápneme sojovou omáčkou a zalijeme trochou vody, přidáme bujon a necháme dusit. Po změknutí zalijeme smetanou, dochutíme případně zahustíme a podáváme s rýží.