

Kuře po indicku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
1 cibule
1 mrkev
celer
3 zrnka celého pepře
1 Omáčka kari: 1 lžíce oleje
2 stroužky česneku
1 jablko
1 lžička kari koření
1 lžička škrobové moučky
½ 1 vody
bujón (masox)
½ šálku smetany

Postup

Vykuchané, očištěné kuře dáme do hrnce, přidáme zeleninu, sůl a koření a zvolna vaříme asi 2 hodiny. Pak je nakrájíme na porce a prohřejeme v omáčce. Na rozpáleném oleji osmahneme pokrájenou cibuli a česnek, přidáme jablko a kari koření. Zahustíme škrobovou moučkou a zředíme vodou s masoxovou kostkou. Dobře provaříme, až omáčka zhoustne, pak ji ochutíme smetanou, kterou už jen necháme vzkypět, ale nevaříme.