

Divočák na kari s ořechy

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 lžičky skořice

1 citronu - šťáva z

2 dl hovězího vývaru

1 velká cibule nakrájená najemno

1 2 lžíce strouhaného tvrdého chleba na zahuštění

1 lžíce vlašských ořechů nasekaných na drobné kousky

1 lžička kari

na špičku nože chilli, nebo nasekaná chilli paprička

1 kg masa z divočáka (plecko, kýta, bok)

olej - na dno pánve

pepř

sůl

Postup

Odleželou a omytou zvěřinu nakrájíme na větší kostky, osolíme, opepříme a opékáme na oleji, až pustí šťávu. Pak přidáme kari, chilli, citronovou šťávu, necháme zasmahnout a přidáme nakrájenou cibuli a nasekané ořechy. Vše promícháme, přilijeme vývar a dusíme doměkka. Podle potřeby podléváme vývarem nebo vodou během dušení. Šťávu zahustíme chlebem smíchaným se skořicí.

Doporučená příloha: dušená rýže s cibulí a hřebíčkem, salát či kompot.