

Kuře na kari s hermelínem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kuře naporcované nebo jen nejlepši části kuřátka (kuřecí stehna s kůží, kuřecí prsa s kůží), 2 ks hermelínu, 1 kelímek smetany 33% (250 ml), sůl, *kari, koření na pečené kuře (pokud je tam sůl, již nesolit*)

Postup

Postup přípravy: Kuře naporcujeme, osolíme (popřípadě můžeme použít koření na kuře) a posypeme kari (podle toho, kdo jak má rád). Vyskládáme do zapékací misky nebo varného skla. Poklademe nakrájeným hermelínem a pokladíme plátky másla (nemusí být). Zalijeme smetanou a pečeme přikryté 45 min. do změknutí. Poté odkryjeme a dopečeme kůrčičku.

Podáváme s americkými brambory, vařenými brambory, rýží.