

Kuřecí kari s houbami a bazalkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

400 g kuřecích prsou
3 lžíce olivového oleje
1 cibule
4 stroužky česneku
150 g čerstvých hub
500 g oloupaných syrových brambor
2 malé mladé cukety, asi 400 g
200 g dužiny dýně
1-2 lžíce kari koření nebo kari pasty
1 lžička mletého kmínu
sůl a mletý pepř
400 ml smetany 33% nebo 12%
200 ml vody nebo drůbežího vývaru, i z kostky
hrst čerstvé bazalky



Postup

1. V kastrole se silným dnem rozpálíme olej, vsypeme tenké plátky cibule a česneku a zpěníme je. Přidáme omyté, osušené a na větší kousky nakrájené kuřecí maso, opečeme ho ze všech stran, přimícháme plátky hub, nakrájené brambory a ještě chvíli opékáme. Vše posypeme kari kořením nebo přidáme kari pastu, mletý kmín a ještě krátce osmahneme.

2. Zalijeme vývarem a smetanou, osolíme a opepříme a dusíme na mírném ohni, dokud nejsou brambory téměř měkké. Nakonec přidáme plátky cukety a pokrájenou dýni a ještě chvíli dusíme, dokud není zelenina křehká.

3. Stáhneme z ohně, podle chuti ještě dochutíme solí, pepřem a podáváme posypané nakrájenými nebo natrhanými lístky bazalky.

TIP

Zkuste kari připravit z kokosového mléka nebo krému a do kari přidat ještě na kostičky nakrájená jablka nebo ananas. Podávejte samostatně nebo s rýží či pečivem.