Kuřecí kari

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy:
Kuře rozdělíme na malé kousky i s kostmi. Na oleji opečeme na kmín, cibuli, česnek, zázvor, červené feferonky. Po chvíli přidáme skořici, hřebíček, nové koření, kurkumu, papriku a vložíme kuře. Orestujeme chvíli spolu, přidáme vývar a dusíme asi 20 minut. Potom přidáme zelené papriky, mleté mandle a koriandr a dusíme ještě 5 minut. Podáváme se šafránovou rýží a omáčkou z bílého jogurtu smíchaného s nasekanými (umletými) mandlemi, čerstvou mátou, mrkví a kmínem.