# Slepice na kari

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

## Suroviny

1 slepice
1 silný plátek anglické slaniny
1 cibule
sůl
pepř
2 stroužky česneku
2 lžíce rajského protlaku
strouhaný muškátový oříšek
4 kuličky nového koření
1 lžíce kari
drůbeží vývar

## Postup

Naporcovanou slepici uvaříme v osolené vodě. Slaninu nakrájíme na kostičky a rozškvaříme. Na slanině opečeme porce slepice, osolíme, okořeníme pepřem, nastrouhaným muškátovým oříškem, přisypeme kari, přidáme kečup, celé nové koření, podlijeme vývarem a přiklopené dusíme doměkka.