# Kuře Windaloo (z Červeného trpaslíka)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 kuřecí stehna
2 cibule
6 stroužků česneku
6 hřebíčků, podrcených v hmoždíři
0,5 lžičky šalvěje
3 rajčata
6 brambor
0,5 lžičky muškátového oříšku, čerstvě nastrouhaného
0,5 lžičky mleté skořice
0,25 lžičky mletého nového koření
6 zrnek pepře
1-2 lžičky kari
10 dkg másla
1 bílý jogurt
1 šálek vody
sůl

## Postup

Příprava:

Kuřecí stehna rozdělíme na dva menší kusy, zbavíme kůže, osolíme a opečeme na rozpuštěném másle. Opečené maso vyjmeme a do másla vložíme rozsekanou cibuli a rozsekaný česnek. Když začne cibule růžovět, přidáme rozkrájená rajčata a za 5 minut vmícháme jogutr.
Stáhneme teplotu, dobře promícháme, vrátíme porce kuřete a podlijeme šálkem vody. Přidáme koření a dusíme pod pokličkou 15 minut.
Mezitím oškrábeme brambory a rozkrojíme je na půlky nebo na čtvrtiny, podle jejich velikosti. Přidáme je do jídla a vaříme dalších 25 minut.