

# Kuře podle Cyrila

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

## Postup

Postup přípravy: Vykostěné kuře nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a vložíme do rozpáleného oleje. Dusíme do měkka. Měkké maso vyjmeme, přidáme nakrájenou cibuli, papriku, hrst mandlí nebo buráků a odkrojené kůrky od chleba nakrájené na kostičky a dusíme. Přidáme feferonky a podle chuti okořeníme sladkou paprikou a kari. Rozděláme kečup s vodou (kdo chce může přidat hořčici) a přidáme do směsi. Podušené maso vrátíme do směsi a prohřejeme. Podáváme s rýží nebo s chlebem.