

Kuře Vindaloo

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

250 g kuřecího masa

2 střední brambory

1 větší cibule

4 stroužky česneku

1 lžička mletého zázvoru

1 lžíce chilli

1 lžička celého černého pepře

1 lžička fenyklu

1 lžíce octa

1 lžíce cukru

sůl

olej

Postup

Postup přípravy: Na pánvi na troše oleje osmahněte chilli, pepř a fenykl, přilijte trošku vody, aby se udělala kašička. Nadrobno nasekanou cibuli, rozmačkaný česnek a zázvor smíchejte s trochou vody, aby se udělala ne moc vodovatá směs. Na rozpálený olej dejte tuto směs a nechte chvíli smažit, až to začne hodně vonět, tak přihod'tě na kousky nakrájené kuřecí maso a oloupané brambory nakrájené na kostičky. Na mírno nechte asi deset minut a pak přidejte osmahnutou směs koření. Nechte vařit dokud brambory i maso nezměknou. Poté přidejte ocet a cukr a sůl dle chuti. Podává se s rýží nebo osmaženým toustem, možno i čerstvý chléb.

Toto je vytoužené jídlo Daveho Listera z Červeného trpaslíka :-)