

Kuře na kari s jogurtem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 stroužek - česnek
2 lžíce - olej
sůl
1 ks cibule
1 ks jablko
2 ks kuře
50 g mandle
1 sklenice meruňky
1 lžíce - kari
1 lžička - zázvor
0,25 l bílé víno
1 kelímek - bílý jogurt
2,5 dl smetana ke šlehání
1 lžička - sušený fenykl
šťáva z citronu

Postup

Kuřata bez vnitřností omyjeme, osušíme a rozdělíme na čtvrtky, takže nám vznikne 8 porcí, které osolíme a osmažíme ze všech stran. Osmažené kuře vložíme do kastrolu.

Dále oloupeme cibuli a nakrájíme ji na kostky. Jablko také omyjeme a odstraníme slupku. Nakrájíme ho na plátky. Nakonec jemně nasekáme česnek. Všechno vložíme do kastrolu společně s kuřecím masem a smažíme asi 4 minuty. Zasypeme kořením kari, přidáme bílé víno a smetanu. Lehce promícháme aby se koření dostalo i pod kuře. Kastrol přiklopíme a v troubě dusíme na střední teplotu asi 10 minut.

Ke kuřeti pak přidáme fenykl a zázvor a dusíme dalších 15 minut. Potom nádobu odstavíme z ohně a necháme v ní zahřát půlky meruňek. Dochutíme citronovou šťávou a osolíme.

Ještě před podáváním ozdobíme jednotlivé porce kuřete lžící jogurtu. Nakonec je posypeme rozsekanými mandlemi nebo pistácovými oříšky. Podávat můžeme s dušenou rýží.