

Kuře po indicku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 větší kuře

1 cibule

100 g žampionů

150 g hrášku

40 g rostlinného oleje

50 g arašídů

curry

200 ml smetany ke šlehání

1 žloutek

Postup

Očištěné kuře vykostíme, maso nakrájíme na proužky, které osolíme a posypeme curry. Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme nakrájené maso a přikryté pokličkou na mírném ohni 15 minut dusíme. Pak přidáme hrášek a očištěné žampiony. Jakmile je zelenina i maso měkké, přilijeme smetanu, v níž jsme rozkvedlali žloutek.

Už nevaříme, stáhneme z ohně a před podáváním posypeme sekanými arašídy.

Přílohy:

rýže