Korma

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 400 g kuřecího masa bez kosti
větší cibule
3 stroužky česneku
2 lžíce kari koření
1 lžička skořice
1 lžíce hladké mouky
320 ml vývaru
bílý jogurt
kysaná smetana nebo šlehačka
koriandr (nejlépe čerstvý)

Postup

Postup přípravy: Nakrájíme na drobno cibuli, dáme na sucho osmahnout na Wok, tak 5 minut smažíme za stálého míchání. Nakrájíme na kostičky kuřecí maso, přidáme k cibuli s rozdrceným česnekem. Osmahneme dokud neni trochu do zlatova, to je za takové 2 minuty. Posypeme moukou, kari a skořicí, smažíme 1 minutu. Zalijeme vývarem a necháme vařit při občasném míchání na střední teplotě takových 20 minut. Po 20 minutách přidáme koriandr a šlehačku nebo jogurt či kysanou smetanu, odstavíme a hned podáváme.
Tip: při přidání kuřete mužeme přidat lžíci oleje.