

Kořeněné kuřecí kari

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

3 lžíce oleje

3 velké cibule

2 lžíce prolisovaného česneku

1 a 12 lžičky zázvoru

větší kousek skořice

2 bobkové listy

2 hřebíčky

2 tobolky kardamomu

2 sušené chilli papričky

2 lžíce mletého koriandru

2 lžíce garam masaly

12 lžíce kurkumy

pepř

sůl

voda

citronová šťáva

Postup

Postup přípravy: Kuře osmahneme na oleji, poté ho vyjmeme a přidáme cibuli a koření. Chvilí smažíme a pak maso opět vrátíme do hluboké pánve a přidáme vodu tak, aby v ní maso trochu plavalo. Dusíme pod pokličkou 40 minut, až je šťáva do zlatova. Nakonec pokapeme citronovou šťávou. Podáváme s rýží.