

Kuře na kari s jablky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pepř
citronová šťáva
kari koření
Ingredience::
sůl
olej
4 kuřecí stehna
3 lžíce smetany
2-3 jablka

Postup

Postup přípravy: Jablka oloupeme a nakrájíme na kostičky a namočíme do vody s citronovou šťávou. Na rozpáleném oleji orestujeme kuřecí stehna, osolíme, opepříme a přidáme kari koření, podlijeme šťávou z jablek a dusíme pod pokličkou do měkka. Přidáme scezená pokrájená jablka, smetanu a ještě krátce podusíme. Nakonec ještě zakapeme citronovou šťávou a dochutíme.
Podáváme s dušenou rýží