

Kuřecí kari

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g syrového drůbežího masa

hladká mouka

100 ml oleje

100 g másla

100 g cibule

200 ml smetany ke šlehání

curry

100 ml drůbežího vývaru

Postup

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, osolíme, poprášíme trochu moukou a na rozpáleném oleji z obou stran důkladně opečeme dozlatova.

Oloupanou cibuli nadrobno nakrájíme a krátce na rozezhřátém másle osmahneme. Zaprášíme curry, přidáme opečené kuře, zalijeme smetanou a drůbežím vývarem. Na mírném ohni ještě chvilku podusíme a případně dochutíme curry a solí.

Přílohy:

vařená rýže, těstoviny