Kuřecí karí se zeleninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

500 g kuřecího masa bez kostí
1 lžička kari
citrónová šťáva
sůl
ml. pepř
1 cibule
2 stroužky česneku
olej
300 g brokolice
2 lžíce hrášku
1 mrkev
2 lžíce zmrazených kukuřičných zrn
1 šálek smetany

Postup

Kuřecí maso nakrájíme na větší kostky. Kari promícháme s citrónovou šťávou, solí a pepřem, přidáme maso, opět promícháme a necháme v chladničce chvíli odležet. Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme česnek nakrájený na plátky, lehce osmáhneme, přidáme maso, opečeme je, zalijeme trochou vody a dusíme, až téměř změknou. Mezitím uvaříme doměkka růžičky brokolice, hrášek a mrkev nakrájenou na kostky, scedíme a společně s kukuřičnými zrny a smetanou přidáme k masu. Krátce vše podusíme a podáváme