

Kuře na Kari

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Maso omyjeme a nakrájíme na kostičky cca 1x1 cm, nebo na nudličky. Smícháme se škrobem, cukrem a solí, přidáme vejce a necháme cca 15 minut odležet. Na pánvi rozpálíme olej a maso prudce orestujeme, přidáme lžičku kari, 0,5 lžičky glutasolu, nakrájenou cibuli a zalijeme vínem. Po cca 1 minutě odstavíme s plotny a po dochucení (stačí dosolit) je pokrm hotový. Podáváme s vařenou rýží, s čínskými nudlemi nebo hranolky.