

Kachna na kari

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

2 lžíce mletého koriandru, 2 lžíce kurkumy, 0,5 lžíce mletého kmínu, 0,5 lžíce zázvoru, 0,5 lžíce chilli, sůl, citronová šťáva, 1 lžíce kokosového mléka

olej

Směs koření::

1 cibule

1 stroužek česneku

1 kachna

Postup

Na tuku osmažíme jemně nakrájenou cibuli a česnek, přidáme směs koření, dobře promícháme, vložíme na kousky nakrájenou kachnu a smažíme 4-5 minut. Přiklopíme pánev a na mírném ohni dusíme doměkka.

Dochutíme solí, citronovou šťávou a lžicí hustého kokosového mléka.