Mauricijské kuře s garnáty

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Keith Floyd: Floyd v Africe, pořad BBC2 na TV-MAX1, recept z Madagaskaru, 2000, jihoafrická kuch.

Suroviny

Suroviny:
1 kuře
mletý koriandr
práškové kari
čerstvý zázvor
čerstvý česnek
2 cibule
4 rajčata
chilli
sůl a pepř
Příloha: rýže

Postup

Postup přípravy: Kuře nakrájíme na větší kousky a opečeme na oleji. Přidáme nakrájené cibulky, rajčata, zelenou petrželku, tymián, česnek a zázvor. Připravíme pastu smícháním kari, oleje a kokosového mléka. Pastu přidáme ke kuřeti a 15 až 20 minut povaříme. Zvlášť na oleji jen krátce osmahneme garnáty (do červena), které pak přidáme ke směsi s kuřetem. Poznámka DDK: Garnáty - před smažením zbavíme s hlavičkou i černé žilky - střívka, neboť jsou hořké, pokud jsme je nekoupili vyloupané.

Poznámka

KR-745. zdroj: Dadalova kuchařka