

Kuře kari

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 menší kuře
máslo na dušení
1 lžička solamylu
sojová omáčka
červená paprika
kari
sůl

Postup

Kuře očistíme, spaříme vroucí vodou a stáhneme z něj kůži. Maso nakrájíme na kostičky asi jako kostky cukru, které lehce obalíme v solamylu smíchaném s kari a solí. V kastrůlku rozpálíme máslo a kostky ne něm rychle orestujeme. Když lehce zčervenají zaprášíme červenou paprikou, přidáme sojovou omáčku, ještě krátce orestujeme a podlijeme. Dusíme přikryté a když jsou téměř měkké, odkryjeme a necháme na prudkém ohni vypařit.