

Kuře Kari

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kuřecího masa

3 lžíce oleje

1 vejce

1 lžička škrobu

0,5 šálku vývaru z masoxu

1 lžička kari koření

0,5 cibule

1 pórek

1 lžíce červeného dezertního vína

Postup

Na kostičky nakrájené maso promícháme s vejcem, škrobem a solí a necháme krátce odležet. Mezitím si nakrájíme pórek a cibuli. Maso vložíme do rozpáleného tuku a po malé chvilce přidáme pórek, cibuli, kari koření, víno, Glutasol a sůl. Mírně zalijeme vývarem, zahustíme škrobem a pozvolna dusíme, dokud maso nebude měkké a podáváme s rýží.