

Kuřecí kari

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

hrst lístků koriandru

200 ml kokosového mléka nebo šlehačky

0,5 lžičky mleté skořice

3-4 kuřecí prsa

2 cibule nakrájené nadrobno

3 stroužky rozmačkaného česneku

1 lžička nastrouhaného zázvoru nebo sušeného

1 lžička kari koření

Ingredience::

4 lžičky oleje

sůl

1 lžička chili

0,5 lžičky mletého petře

Postup

Postup přípravy: Osmahneme cibulku a česnek, přidáme sušené koření a pražíme na mírném ohni, aby se ne připálilo. Přidáme kousky kuřete a opečeme je ze všech stran. Zalijeme kokosovým mlékem(šlehačkou), trochou vody, osolíme a dusíme na mírném ohni, dokud maso nezměkne a šťava se nezahustí. Nakonec přidáme koriandr a podáváme s rýží nejlépe jasmínovou nebo basmati.