

Vepřové karí s kapustičkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso vepřové 400 g
- kapusta růžičková 200 g
- smetana zakysaná 140 g
- kari 3 lžička
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- na smažení olej olivový 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustičky očistíme, popřípadě odloupneme starší nebo nevzhledné slupky a v hrnci s osolenou vodou uvaříme. Uvařené kapusty slijeme a nožem přepůlíme.

Maso společně s cibulí nakrájíme a v hlubší pánvi je na oleji osmažíme dozlatova. Poprášíme kari, zamícháme a necháme chvíli odležet. K masu přihodíme již uvařenou kapustu, vše promícháme a ještě přidáme utřené stroužky česneku.

Směs zalijeme zakysanou smetanou a vše znovu důkladně promícháme. Vepřové karí dochutíme solí a pepřem, necháme ještě pár minut provařit, aby se chutě navzájem propojily. Podáváme na nahřátém talíři nejlépe s dušenou rýží.

Poznámka:

Kvůli barevnosti můžeme do směsi přidat i červenou papriku nakrájenou na tenké proužky.