

Bramborovo-cuketové kari

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- brambor 5 ks
- cuketa 1 ks
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- máslo 2 lžička
- kari 1 lžice
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kmín 1 špetka
- rajče 2 ks
- voda 200 ml
- drůbeží bujon 1 kostka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory a cuketu nakrájíme na kostky, cibuli a česnek nakrájíme najemno, máslo necháme rozpustit

na pánvi a na něm opečeme nejprve brambory, pak cuketu, přidáme cibuli, česnek a poprášíme kari kořením a dochutíme solí a kmínem a pepřem. Zeleninovou směs podlijeme vodou a přidáme drůbeží bujon, nakonec přisypeme na kousky nakrájená rajčata a necháme dusit za občasného míchání. Dusíme asi 10 min.