

Sírovec na kari

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mladé plodnice sírovce 500 g
- kuřecí vývar 1 l
- sladká smetana 0.2 l
- kari koření 1 lžíce
- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mladé plodnice sírovce nakrájíme na kostičky a uvaříme do měkka v osolené vodě, měkké kostičky scedíme a necháme okapat
2. V hrnci na másle necháme zesklivatět cibulku, přidáme kostky sírovce, zalijeme kuřecím (nebo jiným vývarem, nebo použijeme masox) a ještě 5 minut povaříme
3. Rozděláme hladkou mouku se smetanou, ztlumíme plamen a vmícháme do vývaru, když omáčka zhoustne, přidáme lžíci kari, dochutíme pepřem a solí (omáčka musí mít krémovou konzistenci) 4.

Podáváme s rýží, knedlíkem nebo těstovinami.

Poznámka:

Vrchol úpravy sírovce v kuchyni vymyslel Aleš Vít z ČMS, známý gurmán a gurmet.