

Kuře na kari s jablky a rozinkovou rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí nohy bez kosti 600 g
- jabko 2 ks
- cibule 2 ks
- sladká smetana 2 dl
- voda 1 dl
- kari koření 1 špetka
- vegeta 1 špetka
- sůl 1 špetka
- **Rýže**
- rýže 350 g
- rozinky 80 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuřecí stehenní řízky nebo prsa nakrájíme na nudličky, osolíme a okořeníme vegetou
2. Maso pak zprudka na oleji orestujeme
3. Přidáme na plátky nakrájenou cibuli, očištěná a jádřinců zbavená jablka nakrájená na plátky a ještě chvíli restujeme
4. Směs posypeme kari kořením, promícháme, podlijeme teplou vodou a necháme několik minut

podusit

5. Nakonec přilijeme smetanu, dochutíme vegetou a směs ještě chvíli provaříme
6. ☐☐Rýži spaříme teplou vodou, několikrát ji propláchneme vodou studenou
7. Dáme ji vařit do přiměřeného množství mírně osolené vody, přidáme propláchnuté rozinky
8. Rýži s rozinkami vaříme doměkka
9. Pokud používáme rýži ve varných sáčkích, rozinky dáme vařit do vody spolu se sáčky
10. Uvařené rozinky zcedíme a promícháme s rýží.

Doporučení:

Použijeme-li místo kuřecích noh prsa, ve výsledku bude maso o něco sušší.