

Kuřecí na kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 600 g
- Kari 2 lžíce
- Smetana na vaření 400 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 lžíce
- Rostlinný olej 1 hrnek
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Mléko 100 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso si nakrájíme na kousky, naložíme do oleje, aby byla celá ponořená a zasypeme kari kořením a promícháme. S kari nešetříme, maso by se mělo marinovat alespoň přes noc.

Oloupanou a nadrobno nakrájenou cibulku zpěníme na oleji z marinády. Přidáme maso a postupně na mírnějším plameni smažíme. Přidáme smetanu a na mírném plameni 5 minut podusíme, dokud maso nezměkne.

Poté rozmícháme 1 lžící hladké mouky a mléka a za stálého míchání přilijeme do pánve a necháme 10 minut povařit, aby omáčka zhoustla a mouka se v ní provařila.

Podáváme s těstovinami, rýží, hranolkami nebo vařenými bramborami.