

Japonské kuřecí kari

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej na opékání 1 ks
- Kuřecí čtvrtky, vykoštěné, přepůlené 500 g
- Cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Česnek, rozmělněný 2 stroužek
- Zázvor nastrohaný 1 lžíce
- Žlutá kari pasta 1 lžíce
- Slepíčí vývar 400 ml
- Zelené fazolky 100 g
- Vařená jasmínová rýže k podávání 1 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Japonsko

Počet porcí: 4

Postup:

V pánvi rozpalte asi 1/4 lžíce oleje a ze všech stran na něm opečte kuřecí kousky dozlatova. Dejte je stranou, na tuk vsypte cibuli, česnek, zázvor, přidejte další 1/4 lžíce oleje a 5 minut opékejte. Přijďte kari pastu, slepičí vývar a do hrnce vraťte maso. Přiveďte k varu, snižte plamen a přiklopené nechce 20 minut probublávat. Na posledních 5 minut přidejte do hrnce i fazolky. Podávejte s vařenou rýží.