Kuře po indicku

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Kuřecí vývar 0.5 l
- Celer 1 ks
- Pepř černý celý 6 kulička
- Olej 1 lžíce
- Voda 3 dl
- Kari koření 1 lžička
- Smetana na vaření 1 kelímek
- Mrkev 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Jablko 1 ks
- Škrobová moučka 1 lžička
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykuchané, očištěné kuře dáme do hrnce, přidáme očištěnou a pokrájenou zeleninu, sůl, koření a zvolna vaříme asi 2 hodiny. Na rozpáleném oleji osmahneme pokrájenou cibuli a česnek, přidáme

jablko a kari koření. Zahustíme škrobovou moučkou a zředíme kuřecím vývarem. Dobře provaříme, až omáčka zhoustne, pak ji ochutíme smetanou, kterou už jen necháme vzkypět, ale nevaříme. Uvařené kuře rozporcujeme a necháme prohřát v omáčce.