

Kuřecí kousky po indicku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí maso 500 g
- cibule 1 ks
- jablko 1 ks
- zakysaná smetana 250 ml
- kari 2 lžička
- citronová šťáva 1 ks
- solamyl 1 ks
- sůl 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na malé kousky a obalíme v solamylu.

Cibuli nakrájíme nadrobno, jablko oloupeme, zbavíme jádřince a nakrájíme na kostičky.

Na rozpáleném oleji orestujeme maso dozlatova, přidáme cibuli, krátce osmažíme, posypeme kari, osolíme a zalijeme smetanou.

Nakonec přidáme pokrájené jablko, krátce podusíme a dochutíme citronovou šťávou.

Podáváme s rýží.