

Kari plátky s cuketou a rajčaty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Sůl a pepř 1 ks
- Kari 1 ks
- Olej 1 ks
- Cuketa - mladá 400 g
- Nakládaná loupaná rajčata 240 g
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso jemně naklepeme, na stranách nařízneme, osolíme a opepříme, potřeme olejem, zaprášíme kari kořením a necháme alespoň hodinu proležet. Pak plátky osmažíme na oleji z obou stran dozlatova a uložíme je v teple.

Do výpeku z masa přidáme orestovat plátky cukety a česneku. K cuketě pak přidáme pokrájená rajčata i se šťávou, podusíme, dochutíme solí (vegetou), pepřem, případně přidáme ještě kari nebo česnek dle chuti.

Plátek masa dáme na talíř a na něj nebo vedle něj nandáme zeleninovou směs.

Podáváme s bramborovou přílohou nebo rýží.

Poznámka:

Kdo nemá rád kari koření, může ho nahradit třeba grilovacím nebo jen česnekem.