

Kuřecí maso na kari se smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí maso 500 g
- cibule 1 ks
- smetana na vaření 250 ml
- **podle chuti**
- kari koření 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Kuřecí maso pokrájíme na kostičky nebo nudličky. Připravíme si ostatní suroviny.

Cibuli osmahneme na rozpáleném oleji, poté přidáme kuřecí maso a společně s trochou soli a kari kořením restujeme doměkka. Po změknutí masa zalijeme smetanovou omáčku na vaření a ještě chvíli povaříme. Do jídla můžeme přidat podle chuti kukuřici nebo houby.

Jako příloha ke kuřecímu masu na kari se smetanou se hodí rýže.