

Kuře na kari s jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- kuřecí prsa 2 ks
- kari koření 2 lžička
- cibule 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- smetana ke šlehání 2 dl
- olej 2 lžíce
- jablko 2 ks
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a nakrájíme na tenké nudličky (jako na čínu). Jablka, já používám odrůdu Golden, omyjeme, oloupeme, zbavíme jadřinců a nakrájíme na malé kostičky. Cibuli střední velikosti oloupeme a nakrájíme najemno.

Cibuli zpěníme na oleji a orestujeme na ní kuřecí maso, restujeme doměkka. Zaprášíme kari kořením a promícháme. Po chvilce restování zaprášíme hladkou moukou a zalijeme smetanou, přidáme kostičky jablek a dusíme asi 5 minut, aby byla jablka do poloměkka. Kuře na kari s jablky dochutíme solí, případně i pepřem.

Doporučení: Do tohoto receptu přidávám pro zpestření chuti hrst opraných rozinek spolu s jablky.

Kuře na kari s jablky podáváme s rýží, opékaným bramborem, plackami čapátí nebo hranolky.