

Kuře Windaloo

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr 1 lžíce
- sůl 1 ks
- chilli 1 lžíce
- mletý zázvor 1 lžička
- česnek 4 stroužek
- ocet 1 lžíce
- větší cibule 1 ks
- černý pepř celý 1 lžička
- olej 1 ks
- fenykl 1 lžička
- kuřecí maso 250 g
- brambora střední velikosti 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi na troše oleje osmahněte curry, chilli, pepř a fenykl, přilijte trošku vody, aby se udělala kašička. Nadrobno nasekanou cibuli, rozmačkaný česnek a zázvor smíchejte s trochou vody, aby se udělala ne moc vodovatá směs. Na rozpálený olej dejte tuto směs a nechte chvíli smažit, až to začne hodně vonět, tak přidejte na kousky nakrájené kuřecí maso a oloupané brambory nakrájené na kostičky.

Na mírném plameni nechte asi deset minut a pak přidejte osmahnutou směs koření. Nechte vařit dokud brambory i maso nezměknou. Poté přidejte ocet a cukr a sůl dle chuti. Podává se s rýží nebo osmaženým toustem, možno i čerstvý chléb.