Kuře nebo vepřové po indicku

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- česnek 4 stroužek
- cibule 2 ks
- hřebíček 4 ks
- kari koření 1 lžička
- jablko 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- sladká smetana 2 dl
- kuře 1 ks
- strouhaný kokos 2 lžíce
- masový bujon 1 kostka
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 6

Postup:

Omyté kuře nebo kousky vepřového masa, nejlépe z plece, osolíme. Zeleninu a jablko očistíme, česnek prolisujeme, jablko nastrouháme.

Maso vložíme do pánve na česnek zpěněný na oleji. Mírně podlijeme, přidáme lžičku kari koření, 2 lžíce kokosu a celou oloupanou cibuli. Maso dusíme za občasného podlití doměkka. Cibuli vyjmeme a vyhodíme. Pokud jsme použili kuře vyjmeme jej, maso obereme od kosti a dokončíme omáčku. Pokud jsme vařili z kostek vepřového pokračujeme rovnou dokončením omáčky.

Do omáčky přidáme vodu na přiměřené množství a přivedeme k varu. Vhodíme bujonovou kostku. Ve 12 % smetaně dobře rozmícháme asi 2 lžíce hladké mouky a omáčku zahustíme. Krátce povaříme a do téměř hotové omáčky vmícháme nastrouhané jablko. Vzápětí odstavíme, omáčku s jablkem již nevaříme. Omáčku podle potřeby dochutíme a byla-li z kuřete, vložíme obrané maso.

Kuře nebo vepřové po indicku podáváme nejlépe s rýží.