

Kuře stehna v kari omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Máslo 60 g
- Hladká mouka 30 g
- Smetana ke šlehání 1 dl
- Kari 2 lžička
- Sůl 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře osolíme, opepříme, poprášíme kari. Osmažíme po obou stranách, podlijeme vodou a dusíme. Při dušení je obracíme a podléváme vodou. Měkké porce vyjmeme, šťávu zahustíme světlou jíškou připravenou ze zbylého másla, z mouky a koření kari, rozmícháme, zředíme trochou vody a povaříme. Omáčku zjemníme smetanou, přidáme maso a prohřejeme. Podáváme s rýží.