Bombajské hovězí kari s broskví

Kategorie: Maso

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí kýta 600 g
- Cibule středně velká 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Přepuštěné máslo 2 lžíce
- Kari koření 2 lžíce
- Bílý jogurt 150 g
- Mangové čatní 2 lžíce
- Nektarinky 2 ks
- Hrášek 150 g
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Kokosové mléko 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Maso opláchneme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Cibuli i česnek sloupneme a rozkrájíme. Zahřejeme lžíci přepuštěného másla a maso na něm za stálého míchání nejméně 2 minuty prudce smažíme. Hotové vyjmeme z pánce a udržujeme teplé. Do pánve dáme další porci a opět prudce

opražíme. Cibuli a česnek zpěníme na výpeku z masa a zasypeme kari kořením. Cibulový mix smícháme s jogurtem a mangovým čatní. Přidáme do mísy s masem a to ve směsi 15 minut marinujeme. Nektarinky vypeckujeme a nakrájíme na nudličky. Hrášek opíkáme 2-3 minuty na zbylém přepuštěném másle. Pak zalijeme kokosovým mlékem. Osolíme, opepříme a ještě 1 minutu povaříme. Broskve vmícháme do masa v marinádě. Vše krátce zahřejeme a necháme 5 minut dojít. Dochutíme. Jako přílohu podáváme jasmínovou nebo basmati rýži.