

Kuře s kari omáčkou a kešu ořechy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí stehna 2 ks
- Menší cibule 1 ks
- Kuřecí vývar 200 ml
- Kari koření 3 lžička
- Sůl a pepř 1 lžička
- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Smetana 100 ml
- Kešu ořechy 1 hrst
- Těstoviny na přílohu 1 balení

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí stehna omyjte, osolte, opepřete a posypte kari kořením. Vyplatí se je i potřít zlehka olivovým olejem. Stehna naskládejte do pekáčku, obložte nejemno nasekanou cibulkou a zalijte vývarem či vodou. Dejte péct do vyhřáté trouby na 180 stupňů Celsia na zhruba 50 minut. Deset minut před koncem výkon trouby ještě zesilte, aby se vytvořila kůrčička. V kastrůlku připravte z mouky a másla hladkou jíšku. Zalijte ji výpekem z hotového kuřete, přidejte celé ořechy, zaprašte kari, dolijte

smetanou a vše zamíchejte. Omáčku ještě krátce prohřejte. Těstoviny připravte podle návodu na obalu.