

Kuře na kari



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1728 kalorií , **0 g** cukrů , **90 g** tuků , **150 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-na-kari>

Příprava

Omyté kuře rozkrájíme na menší kousky (8-10). Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno. Oloupané brambory pokrájíme na kolečka. Na pánvi rozpálíme trochu oleje a osolené kousky kuřete na něm prudce opečeme ze všech stran. Odkládáme do hrnce. Do výpeku nasypeme cibuli s česnekem a osmažíme. Až zesklovatí, přidáme kari, promícháme a vysypeme do hrnce na kuře. Lehce poprášíme pepřem, strouhaným muškátovým oříškem, pokapeme protlakem a zasypeme bramborami. Osolíme je a podlijeme trochou vývaru nebo horké vody. Pod pokličkou dusíme do změknutí masa i brambor (cca 25-30 minut). Pak zalijeme smetanou, hrncem zatřepeme, aby se všechno promíchalo, a ještě pár minut podusíme.

Ingredience

- ✓ 1 kg kuřete
- ✓ 400 g brambor
- ✓ 1 cibuli
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 lžíce kari koření
- ✓ 1 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ trošku muškátového ořechu
- ✓ 250 ml smetany

Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod