

Kuřecí kari

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

1 ks	cibule
1 ks	malá chilli paprička (nemusí být)
2 lžíce	řepkový olej (na cibuli a chilli papričky)
200 ml	smetana na vaření
500 g	kuřecí prsa
2 lžíce	kari koření (doporučujeme naši značku Dle Gusta)
4 lžíce	řepkový olej (na kuřecí maso)
	sůl
kousek	čerstvý zázvor
1/2 ks	limetka (popř. citron)
	čerstvé zelené bylinky



Postup přípravy

Cibuli nakrájíme na kolečka a osmahneme spolu s chilli papričkou (ta být nemusí) na oleji. Přilijeme smetanu a přivedeme k varu. Na druhé pánvi si mezitím osmahneme na kousky pokrájené kuřecí maso obalené ve směsi kari koření. Osmahnuté maso přidáme k cibuli ve smetanové omáčce a vše asi 5 minut povaříme. Podle potřeby osolíme a přidáme oloupaný nastrohaný zázvor. Ještě chvíli povaříme a odstavíme z ohně. Na závěr zakapeme šťávou z limetky nebo citronu a posypeme nasekanými čerstvými bylinkami. Hotové kuřecí kari podáváme s rýží.