



Kuře vindaloo

Ingredience

kuřecí maso: **200 g**
brambory: **2 ks**
česnek - stroužky: **2 ks**
olej: **1 PL**
cibule: **1 ks**
loupaná rajčata: **3 ks**
ocet: **1 KL**
cukr: **1 KL**
mletý zázvor: **1 KL**
mleté chilli papričky: **1 KL**
špetka pepře
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Na lžici oleje osmahneme cibuli a česnek na plátky. Přidáme zázvor a chilli a přilijeme pár lžic vody, aby vznikla kašička. Mezitím uvaříme brambory nakrájené na menší kostky. Na troše oleje opečeme kuřecí maso a přidáme vařené brambory. Necháme opékat pár minut a poté přidáme směs koření s cibulí...

Kuře vindaloo - recept

Na lžici oleje osmahneme cibuli a česnek na plátky. Přidáme zázvor a chilli a přilijeme pár lžic vody, aby vznikla kašička. Mezitím uvaříme brambory nakrájené na menší kostky. Na troše oleje opečeme kuřecí maso a přidáme vařené brambory. Necháme opékat pár minut a poté přidáme směs koření s cibulí a česnekem a nakrájená rajčata. Pokud je směs moc hutná, přidáme trochu vody a necháme chvíli povařit. Ve chvíli, kdy je maso hotové, přidáme ocet, cukr, sůl a pepř podle chuti.

Kuře vindaloo podáváme s rýží nebo indickou plackou naan.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí