

Kuře Vindaloo - nepálivá varianta

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

837 kalorií , 0 g cukrů , 82 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: kabalenka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-vindaloo-nepaliva-varianta>

Příprava

Kuřecí stehna rozdělíme na dva menší kusy, osolíme a opečeme na rozpuštěném másle. Opečené maso vyjmeme a do másla vložíme rozsekanou cibuli a rozsekaný česnek. Když začne cibule růžovět, přidáme rozkrájená rajčata a za 5 minut vmícháme jogurt. Stáhneme teplotu, dobře promícháme, vrátíme porce kuřete a podlijeme šálkem vody. Přidáme koření a dusíme pod pokličkou 15 minut. Mezitím oškrábeme brambory a rozkrojíme je na půlky nebo na čtvrtiny, podle jejich velikosti. Přidáme je do jídla a vaříme dalších 25 minut.

Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- 2 cibule
- 6 stroužků česneku
- 6 drcené hřebíčky
- půl lžičky šalvěje
- půl lžičky čerstvě nastrohaného muškátového ořechu
- půl lžičky mleté skořice
- čtvrt lžičky namletého nového koření
- 6 kuliček pepře
- 1-2 lžičky kari koření
- 3 rajčata
- 6 brambor
- 100 g másla
- 1 šálek vody
- 1 bílý jogurt

Kategorie

Výjimečný den, Indická, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Exotika, Rodina, Hlavní chod