

Zapekané kuracie kari

Potrebuje

- - kuracie prsia vacsie balenie
- - velka cibula1
- - struciky cesnaku3 ks
- - zazvor dlhy podla prstu1ks
- - rajcina1ks
- - sol
- - klinceky cele 3ks,badian cely 3ks,skorica drierko 3ks
- - olej
- - kari korenje
- - cily papricka 1 cela,cily korenje, kurkuma korenje
- - Karička sirecky

Postup

baldian,klinceky,skoricu dame do rozpaleneho oleja a cakame az kim sa skorica drierko neotvori, potom do toho pridame nakrajanu cibulu a orestujeme do zlatista a potom pridame nakrajene kuracie maso.Premiesame a cakame 5min.aby sa masko trocha oprazilo,potom pridame pretlaceny cesnak,nakrajanu rajcinu, cily,zazvor koji nastruhame,cily papricku a nechame na miernom ohni dusit a premiesame,postupne prisipeme cily korenje,kary korenje,kurkuma korenje,prisolime podla chuti ,okorenime cirnim korenim a zalejeme vodou,trocha povarime 10 min. a pritame polovicu crierko karicky sirecek a premiesame,potom to dame zapiect do truby 200c 10min. a znizime teplotu 180c nalejeme na vrch rozklepane 2vajicka a nechame 10-15min.az kim to nebude chrumkaveksie.Mozete dat zapiect do tortove formi

Tento recept nám posielala: henrieta z Kalnej nad Hronom

náročnosť: stredná

čas: 50 min.

porcie: 4