

Cuketové kari s masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 600 g
- Cuketa 600 g
- Kari 2 lžička
- Sůl 1 ks
- Zeleninový vývar 400 ml
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Voda 100 ml
- Hladká mouka 40 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kostky, osolíme, na oleji zprudka opečeme dozlatova, zaprášíme kari kořením, promícháme, zalijeme vývarem, smetanou, přisypeme pokrájenou cuketu a vaříme al dente (na skus). Nakonec zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě, provaříme, případně dosolíme a podáváme. Podáváme nejlépe s rýží. Lze i s těstovinami nebo gnocchi. Pokud budeme vařit z jiného než kuřecího masa, které je hotové téměř ihned, musíme nejdříve maso podusit doměkka a až poté nechat al dente povařit cuketu.