SUBMITTED BY
LastGroove

ON
02.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Kari omáčka



Kari omáčka je jednoduché a rýchle jedlo, ktoré si môžete pripraviť v pohodlí kuchyne alebo uprostred lesa.

Množstvo omáčky podľa uvedeného receptu je určené pre 3 osoby.

Na uľahčenie prípravy omáčky môžete namiesto jogurtu použiť vývar zahustený pšeničnou múkou.

Zložky

- 1 cibuľa
- 1 jablko
- 1 kuracie prsia
- kari
- biely jogurt (hustý)
- soľ a korenie podľa chuti

Recept

- Cibuľu a jablko osmažte na malom množstve oleja, kým nezmäknú (ale nezhnednú)
- Mäso nakrájajte na kúsky a osmažte ho spolu s cibuľou a jablkom. Pridajte dve polievkové lyžice kari.
- Zmes stiahnite z ohňa a nechajte ju mierne vychladnúť. Vmiešajte jogurt.
- Zmes jemne zohrejte, pričom dbajte na to, aby sa jogurt nezrazil.
- Dochuťte soľou a korením podľa chuti.

Podávanie

Kari omáčka chutí výborne s ryžou. Môžete ju podávať aj s chlebom alebo zeleninou.

Weitere Informationen

Značky
Recept

Vek
Údaje nie sú k dispozícii.

Počet účastníkov
1–20

Biblia
Táto informácia chýba.

Materiál
Takmer bez námahy

Stiahnutie súboru
Žiadne súbory na stiahnutie

KI Generierter Inhalt
Obsah
Značky
Vek
Počet účastníkov
Biblia
Materiál

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/sk/wiki/art/kari-omacka