

Ingrediencie

500 g kuracích prs, trocha soli, mleté čierne korenie, olej, kari korenie, grilovacie korenie, 3 väčšie paradajky, 1 pór, 500 ml smotany na varenie, 2 lyžice hladkej múky, vegeta podľa chuti

Postup

Najprv si nakrájame mäso na kocky a podľa chuti posolíme a posypeme mletým čiernym korením. Potom mäso sprudka opečieme na oleji z oboch strán. Pridáme kari a grilovacie korenie a restujeme asi 3 minúty. Medzitým si nakrájame paradajky na menšie kocky, pór na kolieska, ale zatiaľ ich k mäsu nepridávame. Mäso trochu podlejeme vodou a dusíme približne 5 minút. Potom zalejeme smotanou a pridáme pripravené paradajky a pór. Miešame, pokiaľ smotana ľahko nezhustne. Potom smotanu zaprašíme hladkou múkou, aby vznikla hustá omáčka. Dochutíme vegetou. Podávame s ryžou alebo hranolkami.

