

Krůtí kari s kaki Persimon Bouquet



Suroviny:

500g krůtího masa
2 lžičky kari koření
2 lžičky mletého kmínu
2 lžíce oleje
2 cibule
2 kaki Persimon Bouquet
100g strouhaného zázvoru
200ml smetany
200ml vývaru
rýže basmati
sůl

Postup:

Pokrájené a osolené maso zprudka osmahneme na oleji - dáme stranou, do pánve přidáme olej a pokrájenou 1 cibulku, po 5 ti minutách přidáme rozmixované kaki Persimon s druhou cibulkou, kari a zázvorem. Přidáme maso, kmín, smetanu a vývar. Přiklopené vaříme cca 30 minut. Podáváme s rýží.

Dobrou chuť!

