

KUŘECÍ KARI S FUNGHETTO, ČOČKOU A ŠPENÁTEM

(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Funghetto
200 g uvařené čočky
100 g čerstvého špenátu
4 kuřecí stehna
sůl a pepř dle chuti
2 lžičky kari koření
1 lžička sladké papriky
4 celé zelené kardamony
2 bobkové listy
2 cibule nakrájené na malé kostičky
20 g čerstvého zázvoru a česneku,
obojí nakrájené na malé kostičky
1 lžice jogurtu
100 g másla

POSTUP

Rozehřejte hrnec, přidejte máslo a orestujte cibuli. Přidejte zázvor s česnekem, krátce orestujte, zalijte 300 ml vody, přikryjte poklicí a vařte asi 10 minut doměkka. Dobře rozmixujte, přidejte kari koření, papriku, kardamon, bobkový list a orestujte. Přilijte asi 2 litry vody, jogurt, přiveďte k varu a dejte stranou. Kuře ochuťte solí, pepřem a kari kořením. Opečte stehna v rozpálené pánvi s trochou oleje a vložte do hrnce. Pečte na 180 °C, zhruba 1 hodinu dozlatova. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Rozehřejte pánev, přidejte máslo, čočku a orestujte, přidejte špenát, uvařené těstoviny a krátce orestujte. Naservírujte na talíř s kuřetem a polijte omáčkou.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta