

Suroviny

(pro 4 osoby)

4 krůtí řízky
1 cibule
3 rajčata
2 jablka
citrón
olej
smetana
kari
cukr
sůl

Postup

Řízky omyjeme, osušíme a mírně naklepeme. Opeříme a z obou stran na oleji asi 8 minut opékáme a nakonec je osolíme. Rajčata omyjeme a pokrájíme na osminky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. Jablka oloupeme, vyřízneme jádřince, dužinu nakrájíme na plátky a pokapeme citrónovou šťávou. Cibuli necháme zesklovatět na rozpáleném oleji. Přidáme rajčata a jablka. Zaprášíme kari kořením, zalijeme smetanou, vše osolíme, opeříme a podle chuti osladíme. Na mírném ohni povaříme asi pět minut. Maso rozdělíme na jednotlivé talíře a polijeme omáčkou.

Podáváme se širokými nudlemi, bramborami nebo hranolky.