

## Maso se smetanovo-hořčičnou omáčkou (10 porcí)

- 500g kuřecí maso *nebo vepřové maso*
- olej
- 1 lžíce hořčice plnotučná
- 100 ml smetana na vaření (9%)
- 2 cibule
- 2 ks červená paprika
- sojová omáčka
- grilovací koření
- kari
- sůl

Maso nakrájíme na malé nudličky nebo kostičky, okořeníme (kari až do omáčky, aby nezhořklo) a orestujeme spolu s pokrájenou cibulí. Potom přidáme nakrájenou papriku přilijeme trochu vody a dusíme, dokud není paprika i maso měkké. Nakonec zalijeme smetanou a přidáme hořčice. Dochutíme kari kořením, sójovkou atd., případně dohustíme moukou rozšlehanou v mléce.

Jako přílohu podáváme brambory.