

Karri kuře dle maminky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

hlavní jídlo::

rozporcované kuře

žampiony

burské oříšky-neslané

vařená mrkev

sterilovaný hrášek

lžice karri

1 kostka cukru

lžice maggi

lžička sojové omáčky

solamyl

sůl

příloha::

rýže

ovoce na ozdobení

(ananas, banány, pomeranče, dýně, mandarinky)

Postup

Na zpěněnou cibuli dáme rozporcované kuře a houby, mírně osolíme, přidáme lžici karri a burské oříšky, jednu lžici maggi, lžičku sojové omáčky promícháme a dusíme. Za chvíli je hotové (asi po 10-15 minutách). Zahustíme solamylem, přidáme na kostičky nakrájenou mrkev a malou plechovku sterilovaného hrášku. Podáváme s dušenou rýží. Na ozdobení porcí rýže použijeme ovoce, dle možností. Poznámka: Kuře můžeme úplně vykostit, nebo použijeme kuřecí prsíčka.