Banánová kuřata z Kajmanských ostrovů Otty Kalluse

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsa
2 malé oloupané banány
2 polévkové lžíce másla
2 polévkové lžíce drceného česneku
1 polévková lžíce nadrobno nasekané šalotky
1 větší zelené jablko
1 polévková lžíce kari
3 polévkové lžíce hladké mouky
200 ml kuřecího vývaru
250 ml smetany
trojobal (strouhanka chlebová, mouka, vajíčka)

Postup

Prsíčka rozřízneme takovým způsobem, abychom docílili tvaru motýla, naklepeme, osolíme, opepříme a zabalíme do něj půlku malého banánu. Závitek zabalíme do fólie a dáme odležet do lednice.
Mezitím rozehřejeme máslo, orestujeme česnek a cibuli, zaprášíme moukou, přidáme kari, jablko, přilijeme vývar a vše podusíme. Dochutíme solí a pepřem. Necháme vychladnout, rozmixujeme a ještě propasírujeme. Znovu vrátíme na oheň, přilijeme smetanu a prohřejeme.
Odleželé závitky obalíme v trojobalu a osmažíme. Nezakryté je pečeme po dobu asi 15 minut, aby se kuře propeklo.
Podáváme s vařenou rýží přelité omáčkou.

Výborně k tomuto jídlu chutná těžší Rýnský ryzlink