

Kuřecí prsa na kari se smetanou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny pro porce:

600 g kuřecích prsou

sůl

směs koření ``Kari - Indický typ`` od Antonína

1 lžice škrobové moučky (solamylu)

olej

2 větší cibule

250 ml smetany ke šlehání

1 lžice sójové omáčky

Příloha: rýže, hranolky, pečené brambory, zeleninová obloha

Postup

Postup přípravy:

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky, osolíme, promícháme se směsí koření od Antonína s názvem ``Kari - Indický typ`` a bramborovým škrobem (solamyl). Rychle opečeme na oleji, přidáme nahrubo na kolečka nakrájené větší cibule, sójovou omáčku a smažíme, dokud cibulka nezesklovatí. Zalijeme smetanou a na mírném ohni chvilku povaříme do zhoustnutí. Pak dle chuti dosolíme. Podáváme s rýží, hranolky nebo opečeným bramborem a se zeleninovou oblohou. Někdy můžeme spolu s cibulkou přidat i nakládané žampiony.