

Krůtí prsa na karí se zeleninou a ananasem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Potřebujeme::

800 g krůtích prsou

Sůl

bílý pepř

Olivový olej (např. Bertolli Classico)

Knorr Fix Pánev Šanghaj

500 ml vody

lžíce Romy Culinesse

500 ml smetany (doporučujeme Romy Cremefine na vaření)

100 g plátků kompotovaného ananasu

Postup

Postup přípravy: Krůtí prsa osolíme, opepříme, potřeme olivovým olejem a opečeme na pánvi. Knorr Fix Pánev Šanghaj rozmícháme v odměřeném množství vody a přivedeme k varu. Přidáme kostky ananasu opečené na Romy Culinesse. Do omáčky ještě vmícháme Romy Cremefine na vaření a krátce společně povaříme. Maso nakrájíme na plátky a podáváme přelité omáčkou.