Kuřecí steaky s kari rýží

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

4 kuřecí steaky - velké porce
2 sladké smetany 30%
4 stroužky česneku
sůl
bílé koření
0,5 kg ryže
1 cibule
olej
máslo
kari koření

Postup

Smetanu smícháme s rozetřeným česnekem, osolíme a okořeníme. Do vytvořené marinády naložíme asi na dvě hodiny kuřecí steaky. Potom maso osmažíme na rozpálené pánvi a přidáme marinovací směs, která vytvoří omáčku. Jako přílohu podávame kari ryži. Kari ryže: Do hrnce s vodou dáme rozpůlenou cibuly, osolíme, okořeníme, přidáme kari koření a uvedeme do varu. Jakmile voda začne vřít, přidáme opláchnutou rýži a za občasného míchání ji uvaříme do měka. Vody dáme větší množství, aby nám vznikla řidší kaše. Nakonec v rýži rozpustíme lžíci másla a můžeme podávat.