

Kari v ananasu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 ks ananasu
500 g kuřecích prsou
250 ml smetany
100 ml bílého vermutu
cibule
červená a zelená paprika
100 g šitake
bazalka
sůl
kari koření
pepř
indický chléb

Postup

Ananas vydlabeme a z dužiny nakrájíme kostky. Plátky kuřecích prsou zaprášíme kari kořením, osolíme a opepříme. V pánvi orestujeme cibulku a přidáme maso. Když se opeče vložíme houby, papriky, kousky ananasu, vermut, smetanu a bazalku. Necháme prohřát.. Hotovou směsí naplníme vydlabaný ananas. Ze zbylého ovoce uděláme džus.