

Drůbeží plátky na kari v jablečné omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuřecí (nebo krůtí) prsní řízky dle počtu strávníků, 1 cibule, olej, sůl, kari, 2 jablka, 2,5 dl smetany, 1 lžíce hladké mouky, olej

Postup

Plátky masa mírně naklepeme, osolíme a posypeme kari kořením. Na trošce oleje orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme plátky a opečeme je po obou stranách. Mírně podlijeme vodou, přidáme nahrubo nastrouhaná oloupaná jablka a ještě chvilku dusíme. Omáčku zahustíme smetanou, ve které jsme rozkvedlali mouku a necháme ještě chvilku povařit. Jako příloha se hodí rýže.