

Kuřecí prsa po indicku s pórkem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

mléko

sůl

500 g prsa kuřecí

kari

pepř mletý

mouka

olej

1 ks pórek

Postup

Kuřecí prsa nakrájíme tak, aby vznikly menší medailónky. Jemně naklepeme, posolíme a posypeme kari. Na dno hrnce vlijeme olej, necháme ho mírně nahřát a vkládáme kuřecí medailónky. Opékáme po obou stranách jako minutku, dokud maso nezbělá. Maso vyjmeme a do výpeku dáme na kolečka nakrájený pórek a trochu kari (podle barvy). Až mírně zvadne přidáme mléko. Po probublání přidáme jíšku a jemně zahustíme, až nám vznikne krémová nažloutlá omáčka. Podle chuti přisolíme a maso vložíme do této omáčky. Jako přílohu doporučuji dušenou rýži, ale i s opékanými brambory je to výborné.

Poznámka:

Veliká rychlovka, a také veliká dobrota. Jmená kari omáčka s pórkem.

Poznámka

Veliká rychlovka, a také veliká dobrota. Jmená kari omáčka s pórkem.