

Kuřecí kousky v pikantní omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 kuřecí prsa (či jakékoliv jiné minutkové maso), 12 rajčat, 8 bílých paprik, 3 velké cibule, 5 stroužků česneku, 2-3 lžíce olivového oleje, 2 lžičky kari, pepř, Podravka (Vegeta), 1 bílý jogurt nebo kysaná smetana

Postup

Postup přípravy: Nakrájenou cibuli na kolečka a česnek na plátky orestujeme na olivovém oleji, vložíme na kousky nakrájená kuřecí prsa a opečeme. Okořeníme pepřem a kari kořením. Papriky i rajčata nakrájíme a přidáme k masu. Já osobně rajčata oloupu, ale to už je na vás, zda to také uděláte. Nakonec vše posypu Podravkou asi tolik, jako když solím. Vzniklou směs promícháme a dusíme. Přebytná voda ze směsi se odpaří a vzniklá omáčka zhoustne, dokořeníme Podravkou a zjemníme přidáním jogurtu nebo kysané smetany.

Jako příloha jsou výborné těstoviny, rýže a jestli hodně pospícháte podejte pečivo.