krůtí prsa na kari s zeleninou a ananasem

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- krůtí prsa 800 g
- sůl 1 ks
- pepř bílý 1 ks
- olivový olej 1 l
- pánev shangaj 1 balíček
- voda 500 ml
- rama culinesse 1 lžička
- smetana 50 ml
- ananas 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži podusíme v osolené vodě cca 20 minut, slijeme vodu a ochutíme dle chuti kari kořením.

Krůtí řízky nakrájíme na drobné nudličky, opečeme na rozpáleném oleji, osolíme a opepříme. Maso vyjmeme z pánve a necháme v teple.

Žampiony očistíme a nakrájíme na malé kousky. Papriku očistíme, vyndáme jadérka a též pokrájíme. Cibuli oloupeme a pokrájíme na kostičky.

Zeleninu podusíme na oleji doměkka. Přidáme maso a rýži. Přilijeme 200 ml vody a 50 ml smetany. Vmícháme Knorr Fix Chalupářská omáčka a necháme povařit za stálého míchání 1 minutu.