

Kuřecí jehly na kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- kari koření 3 lžička
- citronová kůra 0.5 lžička
- chili koření 1 špetka
- bílý jogurt 2 lžička
- olej 1 lžička
- dlouhozrnná rýže 400 g
- cibule 1 ks
- červená paprika 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájíme na dlouhé a tenké plátky, v míse je smícháme společně s kari, citronovou kůrou a chili, bílým jogurtem a olejem. Vše smícháme a necháme odpočinout v chladu. Maso po naložení napíchujeme na špejle. Propláchnutou rýži vaříme v osolené vodě. Cibuli a papriku očistíme a pokrájíme na kostičky. V hluboké pánvi je na troše oleje orestujeme a nakonec přidáme i uvařenou rýži. Vše promícháme a dochutíme solí a pepřem dle chuti. Maso na špejli osmažíme na pánvi a hotové podáváme s rýží.

