

Indická pochoutka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 3

- kuřecí prsa 300 g
- cibule 1 ks
- bílý jogurt 1 kelímek
- rajčatový protlak 1 balení
- karí ,sůl 1 lžíce
- slepičí vývar 1 l
- rýže 2 balíček

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na kousky.V misce promícháme jogurt,protlak,karí a sůl a necháme odležet asi 30 min.Mezitím si do vývaru dáme vařit rýži.Cibuli nakrájíme na půlkolečka a na pánvi osmažíme dozlatova.Na další pánvi si zprudka osmažíme maso,přilijeme omáčku z jogurtu a protlaku a dusíme doměkka.Dochutíme solí.Hotovou rýži,smaženou cibulku a maso dáme na talíř a můžeme podávat.