Kuřecí prsíčka na kari

Kategorie: Maso

Autor: kokosacka

Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- červený paprikový lusk 1 ks
- zelený paprikový lusk 1 ks
- máslo 4 lžíce
- dlouhozrnná rýže 150 g
- kuřecí vývar 1 l
- vařená šunka 100 g
- hladká mouka 2 lžíce
- kari 1 lžíce
- smetana 0.3 l
- sůl, pepř 1 lžička
- kuřecí prsíčka 4 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule oloupejte a nakrájejte na kostičky. Paprikové lusky rozkrojte na čtvrtky, odstraňte jádra a nařežte na nudličky. Lžíci nakrájené cibule poduste na 1 lžíci másla do zlatova, přidejte rýži a orestujte. Zalijte ¾ l horkého vývaru a přikryté 20 minut duste. Šunku nakrájejte na kostičky a přidejte rýži. Zbývající cibuli poduste na 2 lžících másla. Vmíchejte mouku a kari, zalijte vývarem a omáčku vařte do zhoustnutí. Přidejte papriku a smetanu, vařte 2 minuty. Rozpusťte 1 lžíci másla při

střední teplotě a opečte na něm kuřecí prsíčka 5 minut po každé straně, osolte a opepřete. Zalijte omáčkou a nechte krátce odležet.