Krůtí na kari s žampióny

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- krůtí prsa 200 g
- středně velké žampiony 3 ks
- kari 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- rýže 2 balíček
- na smažení olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejprve dáme do mírně osolené vody vařit rýži. Mezitím si nakrájíme na menší nudličky omyté krůtí maso. Žampiony očistíme a nakrájíme na malé kostičky.
Do rozpálené vysoké pánve nebo hrnce nalijeme trochu olivového oleje na smažení. Poté vložíme žampiony a lehce je osmahneme, k nim po chvíli přidáme krůtí maso a zasypeme kari kořením. Krátce orestujeme, podlijeme trochou vody, přikryjeme pokličkou a zhruba 10 minut dusíme doměkka.
Doměkka uvařenou rýži propláchneme, dáme na talíř spolu s masem a vydušenou šťávou.