

Kuře na kari s mangem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- kari 2 lžička
- rýže 2 balíček
- olej 1 ks
- smetana zakysaná 1 ks
- chilli 1 ks
- petrželka 1 ks
- mango 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mango nožem zbavíme slupky a poté odkrájíme dužinu od pecky. Kuřecí maso omyjeme, osušíme a horní stranu řízků nařízneme na malé kostičky. Maso jemně osolíme, opepříme a necháme chvíli odležet.

Na pánvi rozpálíme olej a připravené kuřecí maso na něm po obou stranách opečeme. Maso po usmažení vyndáme na talířek. Do pánve nalijeme kelímek zakysané smetany, přidáme nasekanou chilli papričku, kari koření a vše důkladně promícháme. Poté přidáme mango nakrájené na tenké proužky.

Omáčku necháme pár minut povařit a na závěr do ní vložíme kuřecí maso. Podáváme s rýží, kterou po uvaření promícháme s nasekanou petrželkou.