

Indická pochoutka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- kuřecí prsa 300 g
- cibule velká 1 ks
- jogurt bílý 1 ks
- protlak rajčatový 1 ks
- dle chuti kari 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- vývar slepičí 1 l
- rýže 2 balíček
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Indie

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na kousky. V misce promícháme jogurt, protlak, kari a sůl a necháme v lednici asi 30 minut odležet.

Mezitím si do vývaru dáme vařit rýži. Cibuli nakrájíme na půlkolečka a na pánvi osmažíme dozlatova. Na další pánvi si zprudka osmahneme maso, přilijeme omáčku z jogurtu a protlaku a podusíme doměkka. Dochutíme solí. Hotovou rýži, smaženou cibulku a maso dáme na talíř a můžeme podávat.