

Kuřecí nudličky na kari a póрку

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 400 g
- větší pórek 1 ks
- smetana 30% 1 kelímek
- kari koření 0.5 balíček
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- olej slunečnicový 2 lžíce
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a nakrájíme na tenké nudličky. Cibuli nakrájíme na kostičky, pórek na silnější kolečka. Do pánve dáme rozežhát olej, na kterém osmažíme cibuli dorůžova. Poté přidáme kuřecí maso, které na pánvi osolíme a opeříme. Dále vsypeme půl sáčku kari koření.

Obsah pánve podlijeme vodou a dusíme 30 minut. Když je maso téměř měkké, přidáme do pánve všechn pórek a necháme dalších 10 minut změkhnout. Před koncem vaření vlijeme ke směsi smetanu a necháme 5 minut probublat do zhoustnutí omáčky. Jídlo podáváme s dušenou rýží.

