

Kuřecí maso s jablečným kari a těstovinami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsa 2 ks
- velká cibule 1 ks
- těstoviny 1 ks
- velké jablko 1 ks
- olej, sůl, kari 1 ks
- celozrnná mouka 2 lžíce
- nízkotučná smetana 200 ml

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na oleji si orestujeme cibuli nakrájenou na drobné kostičky. Přidáme kuřecí prsa nakrájená na nudličky a zprudka orestujeme. Po chvíli maso osolíme, lehce opepříme a zasypeme ho kari kořením. Jablko oloupeme a zbavíme jádřince a nakrájíme ho na malé kostičky, které přidáme k masu. Směs podlijeme 250 ml vody a necháme vydusit pod pokličkou, dokud se jablka úplně nerozvaří. Mezitím si podle návodu uvaříme těstoviny.

Na závěr k masu přidáme smetanu a mouku rozmíchanou v troše teplé vody. Promícháme a krátce prohřejeme, dokud omáčka díky mouce nezhoustne. Podáváme s těstovinami.