

Kuřecí prsíčka s jablky a rozinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsa 500 g
- jablko 1 ks
- rozinky 1 hrst
- kari koření 1 ks
- cibulka 0.5 ks
- sůl a pepř 1 ks
- chilli koření 1 ks
- na ozdobu podle chuti skořice 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Připravíme si kuřecí prsíčka, opláchneme je pod studenou vodou a nakrájíme na nudličky nebo libovolné tvary. Připravíme si pánev na které rozežřejeme olej.

Nejdříve necháme trošku zesklivatět cibulku, pak postupně přihazujeme maso. Až začne být maso bílé, přidáme na kousky nakrájené jablíčko a necháme chvilku smažit. Mezitím si připravíme kari koření, chilli, sůl, pepř a vše podle chuti přidáme. (Kari dávám trochu více, chilli jen na chuť).

Nakonec si omyjeme rozinky a přidáme do pánve.

Vezmeme si pokličku a necháme tak 10 minut podusit (kontrolujte a občas podlijte vodou) aby jablíčka pustila šťávu a maso nasáklo chutí. Podáváme s rýží.