

Francouzské kuře na kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 3 ks
- kari 1 ks
- předvařená rýže 1 hrnek
- olej 3 lžíce
- dle chuti rozinky 1 ks
- smetana ke šlehání 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa rozkrájíme na kousky, každý kousek obalíme v kari. Dáme vše opéct na olej, když se maso napovrchu opeče, přilijeme smetanu, osolíme a necháme maso dopéct.

Mezitím uvaříme rýži s 2 lžičkami kari, solí a rozinkami.