

Kuře Vindaloo

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- smetana 250 ml
- žampiony 6 ks
- pór 1 ks
- kari, kurkuma, sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na proužky a osmahneme na pánvi spolu s kari kořením, osolíme, opepříme. Přidáme žampiony a pór, vše nakrájené na plátky. Krátce orestujeme, aby nebyl pór moc měkký. Zalijeme smetanou, přidáme ještě kari a kurkumu. Smetanu necháme zredukovat. Podle chuti ještě osolíme. Podáváme s hranolkami či rýží.