

Kuře s ananasem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 plátek
- máslo 100 g
- kari 1 lžička
- mouka hladká 1 lžíce
- ananas 1 plechovka
- omáčka chilli 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsíčka podélně rozřízneme na polovinu. Plátky osolíme, opepříme a posypeme karí kořením. Kolečka ananasu nasypeme na síto, aby okapala, nálev slijeme. Na každou porci potřebujeme jedno kolečko.

Na hlubší pánvi rozejdeme olej a okořeněné kuřecí plátky společně s ananasem orestujeme dozlatova. Pak je vyndáme a snížíme teplotu. Do zbylé šťávy přidáme máslo a chilli omáčku. Za stálého míchání přilijeme polovinu nálevu z ananasu. Omáčku zahustíme moukou. Stále mícháme, aby se netvořily hrudky. Ze zbylého ananasu si uděláme kompot jako přílohu.