

Nejen kuřecí s kari a pórkem - minutka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Kuřecí maso 1 ks
- Sůl 1 ks
- Kari 1 ks
- Pórek 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Množství záleží na počtu strávníků. Na naložení 40 dkg masa použijeme cca 1 větší pórek, lžičku kari a dvě lžíce oleje, sůl dle Vaší chuti. Pórek očistíme a pokrájíme na kolečka. Maso si pokrájíme na nudličky nebo kostičky, ochutíme kari a solí, zakápneme trošku oleje a řádně promícháme dohromady s pórkem. Dáme do chladna odležet, nejlépe do druhého dne. Naložené maso zprudka osmažíme na trošce oleje a podáváme s jakoukoliv bramborovou přílohou nebo s pečivem a zeleninovým salátem (oblohou).