

# Kari kedlubna s masem - nakládáná minutka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- Kuřecí maso 200 g
- Kedlubna 200 g
- Kari 1 lžička
- Sůl 1 ks
- Bílek 1 ks
- Solamyl (bramborový škrob) 1.5 lžička
- Olej 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Maso pokrájíme na nudličky nebo kostky a osolíme. Kedlubnu pokrájíme na slabé hranolky. Obojí v misce zaprášíme kořením a solamylem, dobře promícháme s bílkem a necháme alespoň hodinu proležet, nejlépe však v chladnu přes noc.

Pak na rozpáleném oleji osmažíme dozlatova, během smažení od sebe oddělíme kousky masa a kedlubny. Ke konci ještě trochu dosolíme a podáváme.