

Kuřecí maso se smetanou a kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 2 ks
- smetana na vaření 1 kelímek
- kuřecí maso 500 g
- **podle chuti**
- kari koření 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na oleji osmahneme na kostičky nakrájenou cibulku, nakrájené kuřecí maso společně s trochou soli a kari kořením.

Po změknutí masa zalijeme smetanou na vaření a ještě chvíli povaříme.

Jídlo se dá obměnit i přidáním hub nebo kukuřice. Jako příloha ke kuřecímu masu na kari se hodí rýže.