

Kuřecí prsa po indicku s pórkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 1 ks
- mouka 1 ks
- pepř mletý 1 ks
- sůl 1 ks
- pórek 1 ks
- prsa kuřecí 500 g
- mléko 1 ks
- kari 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme tak, aby vznikly menší medailónky. Jemně naklepeme, posolíme a posypeme kari. Na dno hrnce vlijeme olej, necháme ho mírně nahřát a vkládáme kuřecí medailónky. Opékáme po obou stranách jako minutku, dokud maso nezbělá. Maso vyjmeme a do výpeku dáme na kolečka nakrájený pórek a trochu kari (podle barvy). Až mírně zvadne přidáme mléko. Po probublání přidáme jíšku a jemně zahustíme, až nám vznikne krémová nažloutlá omáčka. Podle chuti přisolíme a maso vložíme do této omáčky. Jako přílohu doporučuji dušenou rýži, ale i s opékanými brambory je to výborné.