

Kuřecí maso na orientální způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- suché bílé víno 1 dl
- kuřecí prsa 500 g
- kari koření 0.25 lžička
- kyselejší jablko 3 ks
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- mandlové lupínky 1 hrst
- olej 2 lžíce
- voda 0.25 l
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- citronová kůra 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájíme najemno oloupanou cibuli a česnek a na oleji osmahneme. Přidáme na kostičky nakrájené kuřecí maso, opečeme, zaprášíme moukou, přidáme oloupaná a na kostičky nakrájená kyselejší jablíčka.

Maso se zeleninou a ovocem osolíme, okořeníme kari kořením, přidáme nastrouhanou citronovou kůru, podlijeme vodou a vínem a dusíme doměkka.

Opražíme mandlové lupínky.

Kuřecí maso na orientální způsob podáváme s rýží a posypané opraženými mandlemi.