

Kuřecí prsíčka na curry se smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: rebe



Suroviny

Porce: 4

- 600 g kuřecích prsíček
- sůl dle chuti
- 1 lžíce curry koření
- 1 lžíce solamylu
- 5 polévkových lžic oleje
- 2 velké cibule
- smetana na šlehání
- 1 polévková lžíce sojové omáčky

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme na nudličky, osolíme, promícháme s currykořením a solamylem. Rychle opečeme na oleji, přidáme nahrubo nakrájené cibule, sójovou omáčku a smažíme, dokud cibulka nezesklovatí. Pak zalijeme smetanou a na mírném ohni povaříme do zhoustnutí. Dle chuti dosolíme. Jako přílohu dáváme rýži nebo těstoviny.