

Kuřecí na kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lilith



Suroviny

Porce: 4

- střední cibule 1 ks
- kuřecí prsa 4 ks
- olej 1 lžíce
- kari koření 1 balení
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- smetana 2 kelímek
- mouka 1 lžička

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Najemno nakrájenou cibulu osmahneme na oleji, přidáme na nudličky nakrájené maso, ihned zasypeme kari kořením, špetkou pepře a osolíme. Podleujeme vodou a zlehka duísme. Mezitím si odlejeme cca půlkelímku smetany a uděláme jíšku. Jakmile je maso hotové, zalijeme smetanou a necháme převřít.

Poznámka:

Podáváme s rýží (s těstovinami nebo knedlíkem to nechutná tak dobře).