

# Indická kuřecí pánev

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** Suzannka



## Suroviny

- Kuřecí prsa 600 g
- Šunka 150 g
- Cibule 1 ks
- Smetana 250 ml
- Jablka 2 ks
- Ananas 1 plechovka
- Kari 1 lžička
- Skořice 1 špetka
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Solamyl 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Indie

## Postup:

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na malé kousky či nudličky. Smícháme se solamylem a sójovou omáčkou a necháme 20 minut odležet. Šunku nakrájíme na kostičky, cibuli nadrobno, jablka oloupáme a nastrouháme nahrubo. Ananas pokrájíme na drobné kousky. Na pánvi rozpálíme olej, vložíme cibulku, opečeme, přidáme masové nudličky a opečeme ze všech stran. Pak přidáme šunku, jablka a ananas. Ochutíme kari, skořicí a solí. Dusíme doměkka. Nakonec přidáme smetanu a krátce povaříme. Podáváme s rýží.