

# Kuřecí soté v karí

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

**Autor:** MarkétaS



## Suroviny

**Porce:** 12

- oloupaný ananas 1 ks
- oloupaná cibule 1 ks
- olej 2 lžíce
- karí 1 lžička
- sojová omáčka 2 lžíce
- limetková šťáva 1 lžička
- pepř a sůl 1 hrst
- hnědý cukr 2 lžička
- kuřecí řízký 600 g
- bílý jogurt 150 g
- burské oříšky 80 g
- zeleninový vývar 150 ml

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Dominikánská republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Ananas s cibulí nakrájíme na kostičky a lehce osmahneme na oleji. Přidáme karí a necháme zpěnit. Zalijeme sojovou omáčkou, limetkovou šťávou a vývarem a povaříme. Podle chuti opepříme, osladíme a odstavíme z plotny. Kuřecí maso nakrájíme na nudličky a napíchujeme na špízy. Do marinády vmícháme jogurt, sůl a pepř a nalijeme na špízy. 30 minut necháme v chladu a poté začneme grilovat.