

Kari rizoto s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Rýže 250 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Kuřecí prsa 250 g
- Cibule 2 ks
- Zázvor 1 špetka
- Máslo 2 lžíce
- Kari 1 špetka
- Chilli 1 špetka
- Kurkuma 1 špetka
- Hrášek mražený 200 g
- Vývar 80 ml
- Koriandr 0.5 svazek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Rýži vaříme podle návodu v osolené vodě, maso omyjeme pod tekoucí vodou, osušíme a nakrájíme na nudličky. Cibuli oloupeme a posekáme, zázvor oloupeme a nastrouháme. V pánvi rozehtřejeme máslo, cibuli a zázvor na něm opečeme, přidáme nudličky masa a osmahneme. Opepříme, okořeníme kurkumou, chilli a kari a vmícháme mražený hrášek a vývar. Přivedeme do varu a dusíme asi 5 minut. Koriandr opereme, osušíme a otrháme lístky. Vařenou rýži vmícháme do masové kořeněné směsi a ozdobíme lístky koriandru.