

Indická kuřecí prsíčka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí prsa 300 g
- Koření Garam Masala 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Sójová omáčka Indonesia 1 ks
- Chilli omáčka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Solamyl 1 ks
- Smetana 100 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rozehřejeme pánev s olejem, osmahneme okořeněná prsíčka nakrájená na větší kostky. Přidáme koření, sojovku, chilli omáčku, sůl a zahustíme necelou 1/2 lžičkou škrobu, který rozmícháme v trošce vody. Povaříme, vmícháme smetanu a dochutíme. Smetanu můžeme nahradit kokosovým mlékem.