

Kuřecí nudličky na kari s kukuřicí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Tavený sýr 2 ks
- Pokrájený pórek 1 hrst
- Sterilovaná kukuřice 1 plechovka
- Smetana na vaření 250 ml
- Kari koření 3 lžička
- Olej 3 lžíce
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na horkém oleji orestujeme kuřecí prsíčka nakrájená na nudličky. Kukuřici a pórek, který jsme pokrájeli na tenké plátky, přidáme k orestovanému masu a posypeme kari kořením. Po mírném zarestování zalijeme cca 150 ml vody a chvíli podusíme. Vložíme sýry, zalijeme smetanou a necháme rozvařit sýry a tím se nám zahustí sosík. V případě potřeby dosolíme. Podáváme s rýží nebo těstovinami.