

Kuřecí kari s ananasem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

271 kalorií , 0 g cukrů , 3 g tuků , 55 g bílkovin

Autor: Hanca333

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-kari-s-ananasem>

Příprava

Nakrájíme kuřecí prsa na malé kousíčky a dáme do kastrůlku na rozpálený olej, necháme restovat a mírně opeříme a osolíme. Nakrájíme si na půlkolečka cibuli, ananas (pokud je na velké kusy) si pokrájíme na malé kousíčky, ananas přidáme do kastrůlku s masem a dále restujeme po chvíli si přidáme cibuli a dochutíme trochou kari a sladké papriky (pozor opravdu stačí trošku), promícháme, zalijeme smetanou a vaříme dál. V malém hrníčku si smícháme bramborový škrob (asi 2 lžičky) s trochou vody, naléváme na řídkou směs, aby nám krásně zhoustla, ale jen tak mírně, (má to být hustší omáčka). Dle chuti přisolíme. Podáváme s hranolkami, kroketami, ale i těstovinky se k této směsi hodí. Dobrou chuť

Ingredience

- ✓ 250 g kuřecích prsou
- ✓ 1/4 konzervy ananasu
- ✓ 200 ml 30 % smetany
- ✓ 1 cibule
- ✓ rostlinný olej
- ✓ bramborový škrob
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ kari koření
- ✓ mletá paprika

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Rychlovka, Hlavní chod

