

Kuřecí maso na kari s exotickým ovocem a smetanou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

829 kalorií , 0 g cukrů , 39 g tuků , 110 g bílkovin

Autor: beruska1986

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-maso-na-kari-s-exotickym-ovocem-a-smetanou>

Příprava

Kuřecí prsní řízky omyjeme a nakrájíme na menší kostičky nebo nudličky. Vložíme do misky a přidáme 3 polévkové lžíce kari koření a 2 lžíce červené sladké mleté papriky. Zamícháme a vložíme do lednice na 1 hodinu odležet. Na větší a vyšší pánvi si rozehřejeme trochu oleje a kuřecí maso na něm osmažíme. Zalijeme 350 ml vody. Uvedeme vodu v pánvi do varu a přidáme konzervu s mandarinkami (i s nálevem), které při vkládání do pánve rukama rozmačkáme, po chvíli přidáme menší konzervu ananasu (na kostičky nakrájený, s nálevem). Necháme vařit 30 minut, dokud se větší polovina vody z pánve nevypaří. Nakonec zalijeme zakysanou smetanou. Můžeme přidat ještě kari koření, aby omáčka měla výraznější žlutou barvu. Osolíme a opepříme podle chuti. Krátce povaříme a ihned podáváme.



Tip k receptu

Vhodnou přílohou je rýže a nebo v troubě pečené hranolky.

Ingredience

- ✓ 200 ml zakysané smetany
- ✓ 1 konzerva mandarinek
- ✓ 1 konzerva ananasu
- ✓ 0,5 kg kuřecích prsou
- ✓ 3 lžíce kari koření
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 0,5 lžičky pepře
- ✓ 350 ml vody
- ✓ 2 lžíce mleté papriky
- ✓ 2-3 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Indická, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Exotika, Rodina, Hlavní chod

