

Kuřecí nudličky na kari



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

859 kalorií , 0 g cukrů , 49 g tuků , 90 g bílkovin

Autor: pskrob

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-nudlicky-na-kari>

Příprava

Maso nakrájíme na drobné proužky a obalíme v polovině kari. Olej rozetřeme na pánev a vsypeme všechno koření + česnek na plátky. Přidáme maso a osmahneme. Přisypeme nakrájený pórek, cibulku - osmahneme. Přilijeme sladkou smetanu, osolíme, krátce povaříme. Směs posypeme zbytkem kari, přidáme zakysanou smetanu a prohřejeme.



Tip k receptu

Místo póru a cibulky někdy dávám žampiony. Je to také moc dobré. Pokud uděláme bez zázvoru, nevadí. Pro výraznější chuť, můžeme do smetany přidat 3 prolisované stroužky česneku.

Ingredience

- ✓ 400 g kuřecích prsou
- ✓ 3 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička mleté sladké papriky
- ✓ 1 malý pórek
- ✓ 2 jarní cibulky
- ✓ 2 lžičky kari koření
- ✓ špetka mletého zázvoru
- ✓ 1/2 lžičky kmínu
- ✓ 200 ml sladké smetany
- ✓ 200 ml zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Indická, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Exotika, Rodina, Hlavní chod