

Těstoviny s pórkem a kuřecím na kari



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1436 kalorií , **12 g** cukrů , **5 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-s-porkem-a-kurecim-na-kari>

Příprava

Maso nakrájíme na kostičky, osolíme, opepříme a chvíli necháme odležet v chladu. V hlubší pánvi rozežřejeme olej a připravené maso začneme restovat. K opečenému masu přihodíme pórek nakrájený na nudličky, zasypeme lžičkou sušeného česneku a vše necháme restovat doměkka. K měkkému masu přidáme kari koření, zalijeme smetanou a dobře promícháme. Těstoviny uvaříme v dostatečném množství osolené vody, vařené je dobře scedíme a promícháme s připravenou masovou směsí.

Ingredience

- ✓ 3 kuřecí prsa
- ✓ 1-2 střední pórků
- ✓ 2 lžičky kari koření
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 200 ml smetany
- ✓ 1 lžička česneku - sušené koření směsí
- ✓ olej
- ✓ 400 g těstovin



Tip k receptu

Jako obměnu můžeme takto připravený pokrm dát do zapékačké misky, posypat oblíbeným nastrohaným sýrem a nechat chvíli zapéct v troubě.



Kategorie

Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Hlavní chod