Krůtí kostky na kari

Recepty

Hlavní chody

Oslava

20 min

0



3.1

2338

Budete potřebovat

krůtí prsa	400 g
sůl	
olej	2 lžíce
kari	1 vrchovatá lžička
voda	300 ml
Masox	1 kostka
světlá jíška	3 lžíce

smetana	100 ml
cibule	1 ks (malá)
rozinky	30 g
pórek	1 ks (menší)

Příprava receptu

Krůtí prsa nakrájíme na kostky, osolíme, opečeme na rozpáleném oleji a ke konci opékání posypeme kari. Dozlatova opečené kostky podlijeme vodou, smetanou a jejich chuť zvýrazníme Masoxem. K masu přidáme na proužky nakrájenou cibuli, nudličky pórku a rozinky. Vše 5 minut provaříme a zahustíme jíškou. Podáváme s rýží nebo bramborem.



Masox 6 kostek