Kari omáčka s kuřecím masem

Recepty

Hlavní chody

Dětská párty

50 min

2



3.0

5452

Budete potřebovat

smetana na vaření	200 ml
kuřecí prsa	200 g
dlouhozrnná rýže	200 g
pórek	3 lžíce
cibule	1/2 lžíce
voda	200 ml
Tekutý kuřecí vývar	1 lžička

kari	1 lžička
olivový olej	lžička

Příprava receptu

Cibuli nakrájíme nadrobno, pórek na kolečka, kuřecí prsa a červenou papriku na kostky.
Na rozehřátém oleji orestujeme kuřecí maso do zlatova, přidáme cibuli, pórek a papriku, zasypeme kari a důkladně promícháme. Zalijeme smetanou, přidáme tekutý kuřecí vývar a dle potřeby podlijeme vodou. Vše důkladně promícháme a provaříme na mírném ohni cca 3 minut. Servírujeme s rýží Vitana.



Kari



Tekutý bujón kuřecí