# Kuřecí prsa na kari s rýží

bez kategorie (vytvořil*a Lázňa)

snadné

| název | množství (na 13.0 porcí) | |
|---|---|---|
| smetana | 1.5 kilogramy | |
| Maso - kuřecí, prsa | 1.5 kilogramy | 3 kusy |
| rýže | 1.3 kilogramy | cca 100 na osobu |
| Máslo | 146 gramy | |
| Mouka - hladká | 23 gramy | |
| Cibule [kus] | 3.2 kusy | |
| Koření - hřebíček | | |
| Koření - bobkový list | | |
| Koření - kari | 3.2 čajové lžičky | |

## návod k přípravě

Kuřecí prsa omyjeme a nakrájíme na tenčí plátky nebo nudličky. Cibuli očistíme a nakrájíme nebo nasekáme najemno.

Připravenou cibuli mírně osmahneme. Přidáme nakrájené maso, trochu osolíme, přidáme kari koření a máslo, pečlivě promícháme. Vše mírně zaprášíme moukou a znovu krátce osmahneme. Kuřecí na kari zalijeme smetanou a podusíme doměkka. Nakonec můžeme dochutit citronovou šťávou.

Rýži připravíme podle návodu na obalu, můžeme při vaření dochutit bobkovým listem a hřebíčkem.

## úkoly

recept nemá úkoly