

# Kuřecí prsa na kari s rýží

bez kategorie

(vytvořil\*a Lázňa)

snadné

název	množství (na 4 porcí)	
smetana	450 gramy	
Maso - kuřecí, prsa	450 gramy	3 kusy
rýže	400 gramy	cca 100 na osobu
Máslo	45 gramy	
Mouka - hladká	7 gramy	
Cibule [kus]	1 kusy	
Koření - hřebíček		
Koření - bobkový list		
Koření - kari	1 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