

KUŘECÍ NUDLIČKY NA KARI



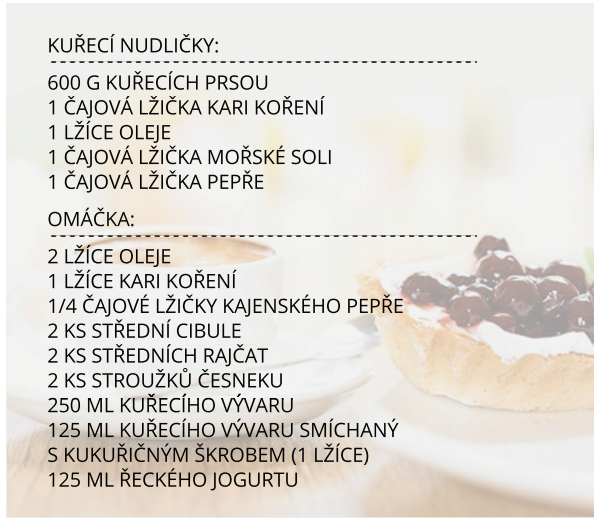
SUROVINY:

KUŘECÍ NUDLIČKY:

600 G KUŘECÍCH PRSOU
1 ČAJOVÁ LŽIČKA KARI KOŘENÍ
1 LŽÍCE OLEJE
1 ČAJOVÁ LŽIČKA MOŘSKÉ SOLI
1 ČAJOVÁ LŽIČKA PEPŘE

OMÁČKA:

2 LŽÍCE OLEJE
1 LŽÍCE KARI KOŘENÍ
1/4 ČAJOVÉ LŽIČKY KAJENSKÉHO PEPŘE
2 KS STŘEDNÍ CIBULE
2 KS STŘEDNÍCH RAJČAT
2 KS STROUŽKŮ ČESNEKU
250 ML KUŘECÍHO VÝVARU
125 ML KUŘECÍHO VÝVARU SMÍCHANÝ
S KUKUŘIČNÝM ŠKROBEM (1 LŽÍCE)
125 ML ŘECKÉHO JOGURTU



POSTUP PŘÍPRAVY:

1. NAKRÁJENÉ KUŘECÍ MASO NA NUDLIČKY DÁME DO MÍSY. PŘIDÁME OLEJ, KARI KOŘENÍ, PEPŘ, SŮL A DŮKLADNĚ PROMÍCHÁME.
2. VE VĚTŠÍ PÁNVI ROZEHRĚJEME OLEJ A ORESTUJEME KUŘECÍ NUDLIČKY. PŘED TÍM, NEŽ BUDOU NUDLIČKY HOTOVÉ JE VYJMEME Z PÁNVE NĚKAM STRANOU NA TALÍŘ.
3. NA STEJNÉ PÁNVI PŘIDÁME CIBULI, ZÁZVOR A ČESNEK. RESTUJEME DO DOBY, NEŽ NÁM CIBULE ZESKLOVATÍ. POTÉ PŘIDÁME NAKRÁJENÁ RAJČATA, KARI KOŘENÍ, KAJENSKÝ PEPŘ A KUŘECÍ VÝVAR. VRÁTÍME ZPĚT KUŘECÍ NUDLIČKY. DŮKLADNĚ PROMÍCHÁME A NECHÁME CHVILKU PROBUBLÁVAT.
4. SMÍCHÁME KUKUŘIČNÝ ŠKROB S KUŘECÍM VÝVAR A PŘIDÁME DO PÁNVE.
5. JAKMILE KARI OMÁČKA ZHOUSTNE, VYPNEME PLOTÝNKU A PŘIDÁME ŘECKÝ JOGURT. TEN DŮKLADNĚ PROMÍCHÁME.
6. JAKO PŘÍLOHU MŮŽEME ZVOLIT HRANOLKY. BUĎ SI UDEĚÁME DOMÁCÍ Z PŘIPRAVENÝCH BRAMBOR A NEBO KOUPIME KLASICKY MRAŽENÉ.

POZNÁMKY:

