

Kari omáčka s kuřecím masem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli, pórek a kuřecí prsa rozkrájíme na kostky. Na rozeřátém oleji orestujeme kuřecí maso do zlatova, přidáme cibuli a pórek, zasypeme kari a důkladně promícháme. Nakonec přidáme smetanu a bujón. Vše důkladně promícháme a provaříme na mírném ohni cca 3 minuty.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Pórek** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 200 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Slepičí bujón** - 20 g
- **Kari 25 g** - 4 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g

