

Drůbeží kari

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si nakrájíme suroviny. Maso na nudličky, cibuli a česnek na plátky, papriky na nudličky. Do rozehřáté pánve se dvěma lžícemi oleje vhodíme kari, chvíli smažíme, pak přidáme cibuli, česnek a papriky. Chvíli společně restujeme, poté sundáme z pánve a na trošce oleje osmažíme nudličky kuřecího masa promíchané se sojovou omáčkou. Přidáme připravenou zeleninu a kukuřičný škrob rozmíchaný v troše vody. Jako přílohu dáme noky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 300 g
- **Pitná voda nesycená** - 50 g
- **Kari 25 g** - 7 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 5 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

