

Kurací šalát s brokolicou a syrovou omáčkou

Potrebuje

- - kuracie prsia
- - kari korenie
- - cestovny podľa obľuby
- - brokolica
- - kukurica sterilizovaná
- - kyslá smotana alebo jogurt
- - syr karička
- - soľ
- - čierne korene

Postup

Deň pred tým, ako chceme robiť tento šalát, napácuje kuracie prsia do kari korenia so štipkou oleja. Na ďalší deň si mäsko sprudka orestujeme. Keď sa mäso stiahne, podlejeme ho jemne vodou (zhruba deci vody), pridáme nadrobno nakrájanú brokolicu, prikryjeme a dusíme. Medzitým si uvaríme cestovinu. Je to už na každom, akú doma nájde. Keď brokolica zmäkne (samozrejme nie na kašu, proste len nech nechrumká) a mäsko je mäkké, pridáme kukuricu, osolíme, okoreníme a dusíme ďalších 5 minút. Potom stiahneme panvicu z ohňa, pridáme kyslú smotanu, syr Karička, rozmiešame tak, aby sa syr rozpustil a vrátime naspäť na šporák a necháme prevrieť. Cestovina sa nám zatiaľ uvarí. Keď to prevrie, ochutnáme, podľa chuti ešte dosolíme alebo okoreníme, zmiešame všetko dokopy a pustíme sa do toho! Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Ondrej z Divína

náročnosť: nízka

čas:

porcie: