

Kuracie soté na smotane s kari a ananásom

Potrebuje

- - kuracie prsia
- - smotana na šľahanie
- - konzerva ananásu
- - cibuľa
- - kari korenie
- - čierne mleté korenie
- - soľ
- - olej
- - Karička tavený syr
- - hladká múka

Postup

Na oleji si opražíme cibuľu. Pridáme osolené a okorenené kuracie prsia, nakrájané na kocky, opražíme do biela, podlejeme vodou a šťavou z ananásu. Necháme dusiť. Keď je mäso skoro mäkké, pridáme tavený syr, ja väčšinou dávam 1 celú rolku, resp. 2-3 trojuholníky Karičky. Premiešame a pridáme konzervu ananásu, ja väčšinou ananás ešte pokračujem na polky, je to tak chutnejšie. Podusíme asi ešte 10 minút. Pripravíme si smotanu na šľahanie, do nej pridáme 1-2 kávové lyžičky hladkej múky na zahustenie a vlejeme k mäsku. Nakoniec pridáme 1 kávovú lyžičku kari. Pomiešame, ochutnáme a podľa potreby zahustíme ešte múkou alebo naopak rozriedime mliekom a dosolíme podľa chuti. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Andrea z Považskej Bystrice

náročnosť: stredná

čas:

porcie: