



Kuřecí nudličky na kari

Ingredience

kuřecí prsní řízeky: **200 g**
žlutá kari pasta nebo kari koření: **2 PL**
kurkuma: **1 KL**
cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **1 ks**
čerstvý zázvor: **1 KL**
chilli paprička: **1 ks**
rajčatový protlak: **1 PL**
kokosové mléko nebo smetana ke šlehání: **150 ml**
petrželová nať nebo koriandr
olej
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Kuřecí maso si nakrájíme na nudličky. Osolíme a můžeme lehce posypat kari kořením. Promícháme a dáme stranou. Cibuli s česnekem nakrájíme nadrobno, zázvor nastrouháme. V pánvi rozežřejeme olej, přidám cibuli, česnek, zázvor a chilli papričku. Lehce na mírném plameni orestujeme. Poté přidáme žlutou...

Kuřecí nudličky na kari - recept

Kuřecí maso si nakrájíme na nudličky. Osolíme a můžeme lehce posypat kari kořením. Promícháme a dáme stranou.

Cibuli s česnekem nakrájíme nadrobno, zázvor nastrouháme. V pánvi rozežřejeme olej, přidám cibuli, česnek, zázvor a chilli papričku. Lehce na mírném plameni orestujeme. Poté přidáme žlutou kari pastu (nebo kari koření) a kurkumu. Zalejeme trochou vody a necháme na pánvi rozvonět. Poté přimícháme rajčatový protlak a zalejeme kokosovým mlékem nebo smetanou. Omáčku necháme probublávat na mírném plameni.

Mezitím si v druhé pánvi rozpálíme olej, na kterém zprudka osmažíme kuřecí nudličky. Restované maso přidáme do omáčky a promícháme. Na závěr dochutíme solí a posypeme nasekanými bylinkami.

Kuřecí nudličky na kari podáváme s dušenou jasmínovou rýží.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí