

Kuracie prsia na karí korení

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kuracie prsia nakrájame na kocky, opražíme na horúcom oleji, podlejeme vodou, pridáme karí korenie, osolíme a dusíme domäkka. Pridáme hrozienka a brandy (2 lyžice). V smotane rozmiešame škrob (zemiakový) a zmes vlejeme do hrnca na mäso. Nakoniec dochutíme citrónovou šťavou. Podávme s knedľou alebo múčnymi haluškami.

Ingrediencie

- **Citróny** - 25 g
- **Kuracie mäso** - 600 g
- **Hrozienka** - 50 g
- **Olej repkový** - 45 g
- **Rezistentný škrob** - 15 g
- **Kari** - 15 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

