

Ryžové rezance s kuracím mäskom a zeleninkou

Potrebuje

- - 3 ks kuracích prs
- - zemiakový škrob
- - kari korenie, soľ, korenie
- - dve črievka Karičky
- - pórik
- - ocot, sójová omáčka
- - ryžové rezance
- - muškátový oriešok
- - olivový olej
- - mrkvu
- - šampiňóny
- - cuketu
- - hrášok

Postup

3 kuracie prsia si nakrájame na dlhé pásiky, poprášime ich asi 2 lyžicami zemiakového škrobu, postrašíme kari korením a muškátovým orieškom, osolíme a dáme na panvicu, kde už je rozohriaty olivový olej. Opečieme tak, aby nám mäso zostalo pekne šťavnaté, takže nie dlho, pridáme dve črievka Karičky a necháme roztopiť. V druhej panvici si na oleji opečieme nakrájanú zeleninu ako pórik, mrkvu, cuketu, postupne pridáme šampiňóny a na úplný koniec hrášok, zeleninu osolíme, okoreníme, dôležité je, aby sa nedusila dlho a zostala ešte pekne chrumkavá. Pridáme tri lyžice sójovej omáčky, dve lyžice octu, presypeme mäsko, zalejeme vodou a nakoniec zahustíme zemiakovým škrobom zarobeným vo vode. Podávame s ryžovými rezancami.

Tento recept nám posielala: Margita z Bojnej
náročnosť: stredná
čas: 45 minut
porcie: 5