

Kuracie hairagami s ryžovými rezancami

Potrebuje

- - 1 cibuľa
- - 5 trojuholníkov Karičky
- - 400 g kuracie prsia
- - 100 g kukurica
- - 2 dcl mlieko
- - 2 pl hladká múka
- - Olej
- - Balík ryžových rezancov
- - Kari korenie
- - Čierne mleté korenie
- - Soľ podľa chuti
- - Maslo 2 pl
- - Bazalka
- - Červená mletá paprika
- - Voda

Postup

Na oleji si popražíme cibuľu, pridáme na kocky nakrájané kuracie prsia s červenou paprikou, soľou a mletým korením. Pražíme kým nieje mäsko zatiahnuté a podlejeme vodou, pridáme kukuricu a necháme variť. Keď je mäso mäkké rozmiešame mlieko s múkou a zahustíme omáčku. Necháme zovrieť a pridáme Karičku. Keď sa rozpustí odstavíme sporák a pridáme maslo na zjemnenie. Ryžové rezance uvaríme podľa návodu a pridáme kari. Naservujeme na tanier a dochutíme bazalkou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Nikola z Parchovan

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 5