

Kuřecí maso jalfrezi

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

750 g	kuřecí prsa
500 g	rajčata
2 lžíce	rostlinný olej
1 ks	cibule
2 stroužky	česnek
1 lžička	chilli drcené
1 lžička	kurkuma mletá
2 lžičky	zázvor mletý
3 lžičky	kmín mletý
3 lžičky	koriandr mletý
1 lžíce	citronová šťáva
	špetka soli
1 lžíce	rozpuštěné máslo



Postup přípravy

Na pánvi rozežřejeme olej, osmažíme na něm nejemno nasekanou cibulku a česnek dozlatova. Chilli, kurkumu a sůl smícháme a kořením dobře obalíme kuřecí prsa nakrájená na středně velké kostky. Maso přidáme do pánve a smažíme asi 15 minut, dokud není zlatohnědé a propečené. Poté přidáme do pánve nejemno nakrájená rajčata, zázvor, kmín a koriandr, snížíme teplotu a necháme pod pokličkou probublávat dalších 20 minut. Pokud je směs příliš suchá, přidáme trochu suchého bílého vína na podlití. Na závěr přidáme máslo a citronovou šťávu, dosolíme a opeříme dle chuti. Podáváme s uvařenou rýží basmati.