

palačinka s kuřecím masem a kari omáčkou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: kuchařka



Suroviny

Porce: 4

- palačinky s kuřecím masem a akri omáčkou 4 ks
- vejce 2 ks
- hladké mouky 400 g
- mléka 250 ml
- soli 0.01 špetka
- pažitka 4 ks
- kuřecího masa prsa 500 g
- oleje 1 dl
- smetana 250 ml
- kari 2 lžička
- pažitka 0.01 snítka
- chilli paprička 1 ks
- grilovací koření 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z vajec ,mouky,soli mléka vytvoříme těsto na palačinky a posléze je upečeme.

Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky posypeme grilovacím kořením a dáme na rozpálenou pánev.

Na osmažené kousky masa nalijeme smetanu s najemno nakrájenou chilli papričkou a pažitkou. Přidáme kari koření a necháme smetanu povařit tak aby o 1/3 ztratila svůj objem.
Na ozdobu použijeme pažitku vcelku
Na talíř dáme palačinku na jednu polovinu poklademe kuřecí kousky.
Palačinku přehneme a polijeme kari omáčkou.