



Pikantní kuřecí karbanátky



Druh jídla:



Drůbež

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny

1 lžička Kari indické Avokádo

olej na smažení

sezamový olej

čerstvý koriandr

1 kuřecí prso

1 papriky

3 stroužky

1 cm závoru

4 limetové listy

1 lžička červené curry pasty

Způsob přípravy

Všechny ingredience nakrájíme na co nejmenší kousky a dáme do mixéru. Vše rozmixujeme na hladkou kaši. Z hmoty tvarujeme pomocí velké lžice a dlaně karbanátky. Na pánvi rozpálíme olej. Karbanátky smažíme na každé straně 4 minuty. Hotové karbanátky necháme okapat na ubrusku, abychom je zbavily přebytečného tuku. Servírujeme zakápnuté sladkou chilli omáčkou a posypané čerstvým koriandrem.