

# Kari směs s ananasem a mandlemi



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**1889** kalorií , **16 g** cukrů , **172 g** tuků , **59 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kari-smes-s-ananasem-a-mandlemi>

## Příprava

Maso a játra nakrájíme na hrubší nudličky, prudce opečeme na oleji a přidáme jemně nakrájenou cibuli a kari koření. Krátce osmahneme, přidáme Maggi Kuřecí dobroty soté rozmíchané ve vodě a vaříme za občasného míchání do poloměkka. Ananas nakrájíme na kousky, orestujeme na másle, přidáme oloupané mandle. Společně krátce povaříme. Podáváme s dušenou rýží.

## Ingredience

- 400 g telecí kýty
- 200 g telecích jater
- 4 lžíce slunečnicového oleje
- 1 cibule
- 1 sáček maggi kuřecí dobroty soté
- špetka kari koření
- špetka soli
- 80 g másla
- 120 g ananasového kompotu
- 80 g mandlí

## Kategorie

Výjimečný den, Indická, Celoročně, Maso, Ovoce, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

