

Thajské kari s jasmínovou rýží

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Olivový olej 1 lžička
- Cibule 2 ks
- Červená kari pasta 2 lžička
- Kokosové mléko 1 plechovka
- Žlutá paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Jasmínová rýže 250 g
- Lístky bazalky 6 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na pánvi rozpalte olej a přidejte na proužky pokrájené cibule. V momentě, kdy zrudnou, vmíchejte kari pastu. Po dalších 2-3 minutách vlijte do pánve kokosové mléko a chvíli povařte. Na závěr přidejte na proužky nakrájené papriky. Povařte je jen krátce, aby stále křupaly. Ke kari se zásadně podává rýže, která stáhne ostrost omáčky. Nejlepší je jasmínová rýže. Pokrm ozdobte lístky bazalky.