

Ryba s kari omáčkou a barevnou rýží III.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Směs jasmínové rýže 0.5 hrnek
- Směs červené rýže 0.5 hrnek
- Indiánská rýže 0.5 hrnek
- Sůl - dle chuti 5 špetka
- Bílý pepř - dle chuti 2 špetka
- Filety bílé ryby 4 ks
- Olej 1 ks
- Červená kari pasta 2 lžíce
- Kořenící směs na ryby 1 ks
- Kokosové mléko 150 ml
- Rybí omáčka 2 lžíce
- Červená chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži propláchněte, nechte okapat a orestujte v hrnci na troše oleje dosklovata. Zalijte ji 2 hrnky vody, osolte zakryjte a nechte na mírném plameni vařit, dokud se voda nevstřebá. Filety potřete olejem a trochou kari pasty a posypte kořením. Rybu opečte z obou stran na grilovací pánvi. Kari pastu vymáčkněte na pánev s troškou rozpáleného oleje a orestujte jí. Přidejte kokosové mléko a rybí omáčku a nechte mírně provařit. Nakonec můžete omáčku ještě zvýraznit najemno nakrájenou chilli

papričkou. Na talíři rozdělte rýži a maso a doplňte omáčkou.