

Thajská krůta s basmati rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Rýže basmati 250 g
- Krůtí prsa 500 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 1 stroužek
- Střední červená paprika 1 ks
- Červené chilli papričky 2 ks
- Zelené fazolky 1 hrst
- Drůbeží vývar 200 ml
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Chilli 0.5 lžička
- Bazalka - listy 5 ks
- Máslo 3 plátek
- Olej na smažení 200 ml
- Hřebíček 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

Propláchnutou rýži dáme vařit - na hrnek rýže je třeba přidat hrnek a čtvrt studené vody. Osolíme, na hladinu přidáme několik tenkých plátků másla a doprostřed hrnce položíme oloupanou cibuli, do níž zapícháme pět hřebíčků. Pozvolna vaříme pod pokličkou, dokud se nevypaří všechna voda.

Ve vroucí vodě na pár minut spaříme fazolové lusky, které jsme očistili od vousů na kraji.

V pánvi rozpálíme olej, osmahneme na něm cibule. Pak přidáme na kostky nakrájenou červenou papriku, celou chilli papričku a na plátky nakrájený česnek. Chvíli na mírném plameni opékáme, pak přidáme na nudličky nakrájené krůtí maso. Restujeme, dokud maso nezhnědne na povrchu, potom přidáme sójovou omáčku a zalijeme vývarem. Přivedeme k varu a necháme asi pět minut probublávat. Těsně předtím, než je jídlo hotové, přidáme nasekanou bazalku a spařené fazolky.

Podáváme s čerstvě připravenou rýží.