

KUŘECÍ NA ČERVENÉM KARI S JASMÍNOVOU RÝŽÍ

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 500 g
- Drcená rajčata 1 plechovka
- Červená paprika 1 ks
- Zázvor 1 lžíce
- červená kari pasta 1 lžíce
- kokosové mléko 0.2 l
- kuřecí vývar 0.3 l
- rybí omáčka 4 lžíce
- cukr 1 lžíce
- Chilli paprička 1 ks
- **Suroviny na jasmínovou rýži**
- jasmínová rýže 500 g
- voda 650 ml
- cibule 1 ks
- máslo 1 lžíce
- **Ostatní:**

- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na troše oleje orestujeme kari pastu. Po lžících postupně přiléváme kokosové mléko. Přidáme nudličky masa a orestujeme s pastou. Vložíme drcená rajčata v plechu a zalijeme kokosovým mlékem.

Přidáme papriku pokrájenou na nudličky, nadrobno pokrájený zázvor a chilli papričku bez semínek a vaříme asi 5 minut. Dochutíme 4 lžicemi rybí omáčky a 1 lžící cukru. Podáváme s jasmínovou rýží.

Jasmínová rýže

Na másle orestujeme cibuli najemno. Přisypeme rýži, opečeme, osolíme, zalijeme vodou, ochutíme a pod poklicí dusíme pozvolna 15 - 20 minut.