

Květákové kari s hráškem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- květák 1 ks
- hrášek 200 g
- kokosové mléko 1 plechovka
- cibule 1 ks
- zázvor 1 ks
- česnek 3 stroužek
- limetková šťáva 0.5 ks
- slunečnicový olej 2 lžíce
- pražená sezamová semínka 1 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

1

Na pánvi rozpalte olej, přidejte cibuli pokrájenou na tenké měsíčky a orestujte. Přidejte zázvor oloupaný a nakrájený na malé kostičky a na tenké plátky nakrájený česnek, dále restujte, ale jenom krátce, tak aby se česnek nepřipálil. Dále přidejte květák rozebraný na menší růžičky, osolte a

vmíchejte jednu lžici červené kari pasty (pozor, červená kari pasta je opravdu hodně ostrá, tak opatrně...).

2

Společně restujte, až se rozpustí kari pasta. Pak vše zalejte jednou plechovkou kokosového mléka a přidejte limetové listy. Povařte chvíli, a až květák změkne, dochuťte limetovou šťávou. Na závěr přidejte hrášek, tomu stačí chvílička, nemusí se dlouho vařit, chceme, aby se nerozvařil a zůstal křupavý.

3

Podle chuti ještě dosolte. Ozdobte sezamovým semínkem a podávejte s rýží, my jsme použili směs rýže basmati a červené.

Poznámka:

zázvor 2 - 3 cm velký