

Kuřecí po thajsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr třtinový 1 lžíce
- cibule 3 ks
- rajčátka cherry 15 ks
- kuřecí prsa 500 g
- olej 3 lžíce
- kari pasta 3 lžíce
- omáčka rybí 1 lžíce
- mléko kokosové 400 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

Ve vyšší pánvi usmažíme cibulku pokrájenou na půlkolečka. Asi po třech minutách přidáme kari pastu a kůru z omyté limetky a ještě minutku posmažíme. Přidáme na kostky nakrájené maso, které necháme zatahnout.

Pak přisypeme cukr, rybí omáčku, vše zalijeme kokosovým mlékem a bez pokličky vaříme. Po pěti minutách přidáme bambusové výhonky a po dalších pěti minutách rajčátka nakrájená na půlky. S nimi se směs vaří už jen velmi krátce a příliš nemícháme, aby si rajčátka udržela tvar. Dle potřeby dochutíme. Směs podáváme s rýží. U nás doma si na talířku nakonec vše smícháme a vytvoříme si tak vlastní thajské rizoto.