

Zelené kari

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- chilli paprička 1 ks
- kokosový olej 20 ml
- voda 50 ml
- kuřecí maso 250 g
- thajská bazalka 20 g
- lilek 150 g
- kokosové mléko 400 ml
- zelené kari koření 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Srí Lanka

Počet porcí: 2

Postup:

Maso očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Lilek očistíme a nakrájíme na nudličky.

V pánvi rozpálíme kokosový olej a přidáme do něj směs koření zelené kari. Smažíme, dokud se patřičně nerozvine aroma koření. Přidáme vodu a kokosové mléko a přivedeme k varu. Dále přidáme maso a lilek. Vaříme 5 minut a máme hotovo.

Zelené kari podáváme s rýží nebo s rýžovými nudlemi. Ozdobíme na plátky nakrájenou chilli papričkou a lístky thajské bazalky.