

Thajské kuřecí kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- kuřecí prsa 500 g
- kuřecí bujon 0.5 hrnek
- cibule 1 ks
- olej 3 lžička
- kokosové mléko 1 plechovka
- **podle chuti**
- rybí omáčka 1 lžička
- limetová šťáva 1 lžička
- bazalka 1 lžička
- červená kari pasta 4 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si veškeré ingredience, zeleninu očistíme. Brambory oloupeme. Maso použijeme kuřecí - prsa či stehenní řízků.

Rozehřejeme olej v pánvi, přidáme jemně nakrájenou cibuli a kari pastu (množství podle chuti), Mícháme asi 1 minutu, dokud se neobjeví výrazné aroma.

Na kari základ přidáme kuřecí maso nakrájené na 2 - 3 cm velké kousky a vaříme do uzavření masa. Přidáme 4 menší brambory nakrájené na 1,5 cm čtverečky a bujon, vše při občasném míchání vaříme 20 minut pod pokličkou. Na závěr přidáme zbylé ingredience podle chuti (kokosové mléko, limetovou šťávu, bazalku a rybí omáčku), povaříme asi 5 minut a thajské kuřecí kari je hotové.

Thajské kuřecí kari podáváme nejlépe s jasmínovou rýží.