

Exotické kuře na kari pastě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rybí omáčka 1 lžice
- zelená kari pasta 50 g
- olivový olej 1 lžice
- kokosové mléko 1 dl
- kuřecí prsa 150 g
- chilli vločky 1 ks
- **na ozdobu**
- chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Thajsko

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Chilli papričku nasekáme nadrobno.

Rozpálíme si pánev, přidáme olej a necháme rozehtát. Pak přidáme kari pastu a za stálého míchání necháme asi 2 minuty prohřívát, až se rozvine aroma. Pak přidáme husté kokosové mléko, rybí omáčku a vsypeme maso. Na mírné ohni připravíme maso tak, až je měkké a "omáčka" téměř vysmahlá.

Exotické kuře na kari pastě ozdobíme chilli papričkou. Můžeme je promíchat s předem uvařenými skleněnými nudlemi nebo podávat s jasmínovou rýží.

