Vepřové kousky s fazolkami na thajském kari

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- bambusové výhonky 200 g
- olivový olej 1 lžíce
- široké rýžové nudle 0.5 balíček
- vepřová kýta 600 g
- zelené fazolové lusky 250 g
- kokosové méko 300 ml
- limetka 1 ks
- **podle chuti**
- třtinový cukr 1 lžička
- sůl 1 ks
- čerstvý koriandr 1 ks
- thajská červená kari pasta 3 lžíce
- čerstvý zázvor 1 lžíce
- rybí omáčka 1 lžíce
- **podle potřeby**
- vývar 100 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na hranolky. Fazolové lusky očistíme a povaříme v

osolené vodě asi 5 minut. Pak je slijeme a ihned vložíme do ledové vody, aby neztratily svoji barvu. Limetku omyjeme, osušíme a kůru nastrouháme. Okapané bambusové výhonky pokrájíme. Zázvor oloupeme a nastrouháme. Podle návodu na obalu si připravíme široké rýžové nudle.

Na rozpáleném oleji krátce orestujeme červenou kari pastu s nastrouhaným zázvorem. Pak přidáme maso, které zprudka za stálého míchání opečeme a podlijeme vývarem. Teplotu zmírníme a vše podusíme doměkka. K měkkému masu přidáme rybí omáčku, cukr, kokosové mléko, bambusové výhonky, limetkovou kůru a okapané fazolové lusky. Za stálého míchání povaříme 3 - 5 minut a podle potřeby dochutíme solí a čerstvými bylinkami.

Vepřové kousky se zelenými fazolkami na thajském kari podáváme s rýžovými nudlemi.