

Kuřecí stehna po thajsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- kokosové mléko 1 plechovka
- cibule 3 ks
- česnek 4 stroužek
- pomeranč 0.5 ks
- kuřecí spodní stehno 1 kg
- thajská kari pasta 3 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- citronová šťáva 1 ks
- kuřecí bujon 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Thajsko

Počet porcí: 5

Postup:

Na oleji osmahneme kuřecí stehna a vyjmeme je.

Nakrájenou cibuli a česnek osmažíme na stejné pánvi dozlatova. Přidáme thajskou kari pastu, 3/4 plechovky kokosového mléka a zamícháme. Vložíme zpět stehna a kousek pomeranče, aby jídlo dostalo nasládlou chuť. Na mírném plameni dusíme tak dlouho, dokud maso nezměkne.

Pak přidáme zbylé kokosové mléko, kuřecí bujon, zakápneme citronovou šťávou a osolíme. Již jen krátce provaříme.

Kuřecí stehna po thajsku posypeme koriandrem, doplníme rýží a ihned podáváme. Množství kari pasty si můžeme upravit podle toho, jak máme rádi ostrá jídla.