

Vepřové se zeleninou na thajský způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 4 lžíce
- solamyl 2 lžíce
- mrkev 2 ks
- vepřová kotleta 0.5 kg
- kokosové mléko 1 plechovka
- cibule 1 ks
- petržel 1 ks
- pórek 1 ks
- **marináda**
- mletá kurkuma 1 lžička
- mletá skořice 0.5 lžička
- garam masala 1 lžíce
- olej 2 lžíce
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- kardamom 3 kulička
- mleté chilli 1 lžička
- česnek 1 stroužek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- libeček 1 ks
- petrželová nať 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

Použijeme vykostěné kotlety, ale klidně můžeme použít i kotlety s kostí, plec nebo stehno či krkovič. Plátky masa jemně naklepeme, osolíme, opepříme a natřeme směsí hořčice s prolisovaným česnekem, olejem a zbývajícím koření (kardamom, skořice, mleté chilli, garam masala, kurkuma). Plátky masa necháme uležet v lednici nejméně půl hodiny.

Na oleji pomalu osmahneme drobně nakrájenou cibuli, pak zvýšíme výkon hořáku na maximum, vložíme plátky masa a necháme zatáhnout. Následně podlijeme vařící vodou, nebo vývarem tak, aby bylo maso zakryté. Přidáme čerstvý libeček a petržel a vaříme hodinu. Mezitím očistíme zeleninu a nastrouháme ji na hrubém struhadle. Pórek nakrájíme na jemné plátky.

Po hodině vložíme zeleninu do hrnce k masu a vaříme dalších 25 minut. Pak odstraníme z hrnce vyvařený libeček a petrželovou nať. Do jídla přidáme rozmíchané kokosové mléko z konzervy. Ochutnáváme a případně dochutíme solí. Na závěr zahustíme škrobem, rozmícháme ho v malém množství studené vody a vlijeme do jídla. Po chvilce vaření je jídlo hotové.

Vepřové se zeleninou na thajský způsob podáváme s čerstvě uvařenou rýží.