

Vepřové kari na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- olej 4 lžíce
- chilli paprička 1 ks
- mletý černý pepř 1 lžička
- ústřicová omáčka 2 lžíce
- sůl 1 lžička
- kurkuma 1 lžíce
- kokosové mléko 1 plechovka
- zelená curry pasta 3 lžíce
- česnek 1 stroužek
- cibule 1 ks
- houby 250 g
- sójová omáčka 2 lžíce
- vepřová krkovice 700 g
- **podle potřeby**
- mouka 1 ks
- **příloha**
- rýže 200 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 6

Postup:

Vybereme dobrou a masitou vepřovou krkovicí, kterou zbavíme blan a příliš tučných částí a nakrájíme na kousky. Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno. Žampiony nebo jiné houby očistíme a nakrájíme na plátky. Ideální jsou ovšem hříby nebo jiné lesní houby, mohou být i sušené.

Nakrájenou cibuli a česnek podusíme, přidáme pepř, mleté chilli, kari pastu a kurkumu. Dále přidáme nakrájenou vepřovou krkovicí a houby. Vepřové maso necháme zatáhnout za stálého míchání, až pustí šťávu.

Poté podlijeme vodou, aby bylo maso zakryto a dusíme za občasného míchání, až je maso téměř hotové. Obvykle to trvá hodinu. Postupně doladíme chuť přidáním sojové omáčky a ústřicové omáčky.

Po hodině až 70 minutách pomalého vaření přidáme celou konzervu kokosového mléka nebo krému a necháme vařit ještě asi 15 minut. Jídlo mícháme a upravíme chuť dosolením nebo přidáním omáček.

Pro pikantnější chuť můžeme přidat několik centimetrů sardelové pasty nebo dvě sardelky z konzervy. Na závěr zaprášíme moukou, nebo zahustíme solamylem. Důležité je, aby vzniklo dostatečné množství hustší omáčky.

Vepřové kari na houbách podáváme s čerstvě uvařenou rýží. Jídlo lze připravit také v hrnci na pomalé vaření. Podušené maso pak vložíme večer se všemi ingrediencemi do pomalého hrnce, nastavíme teplotu kolem 80 °C a v klidu jdeme spát. Jídlo je ráno hotové.