



## Thajské kari s kokosovým mlékem

### Ingredience

kuřecí maso: **250 g**  
červená kari pasta: **2 PL**  
kokosové mléko: **400 ml**  
zázvor: **3 cm**  
česnek - stroužky: **2 ks**  
chilli paprička: **1 ks**  
rybí omáčka: **2 PL**  
sezamový olej: **3 PL**  
limetková šťáva  
čerstvý koriandr

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Kuřecí maso nakrájíme na nudličky. Zázvor očistíme a nastrouháme, česnek nasekáme. Z chilli papričky odstraníme semínka a nakrájíme ji nadrobno. Ve wok pánvi rozežřejeme sezamový (případně olivový) olej. Přidáme červenou kari pastu a trošku kokosového mléka. Zvolna restujeme asi 2 minuty. Přihodíme...**

## Thajské kari s kokosovým mlékem - recept

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky. Zázvor očistíme a nastrouháme, česnek nasekáme. Z chilli papričky odstraníme semínka a nakrájíme ji nadrobno. Ve wok pánvi rozežřejeme sezamový (případně olivový) olej. Přidáme červenou kari pastu a trošku kokosového mléka. Zvolna restujeme **asi 2 minuty**. Přihodíme nastrouhaný zázvor, česnek, chilli a kuřecí maso. Zakápneme rybí omáčkou. **Restujeme 5 minut**. Poté přidáme **kokosové mléko** a na mírném plameni prohříváme dalších 5 minut. Dochutíme limetkovou šťávou a nasekaným čerstvým koriandrem.

Kari patří v Thajsku mezi nejpálivější pokrmy. Pokud nechceme jídlo příliš ostré, chilli papričku vynecháme. **Thajské kari s kokosovým mlékem** podáváme s dušenou rýží.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí