



Vepřové kari v parním hrnci

Ingredience

vepřová kotleta: **150 g**
kari pasta: **1 PL**
čerstvý zázvor: **1 PL**
citronová tráva: **1 PL**
chilli paprička: **1 ks**
česnek - stroužky: **2 ks**
červená paprika: **1 ks**
pak choi: **100 g**
zeleninový vývar: **150 ml**
rybí omáčka: **3 PL**
limetková šťáva: **2 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Vepřové kotlety nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme. Česnek a chilli papričku nakrájíme nadrobno, citronovou travu nasekáme, zázvor nastrouháme. Suroviny vložíme do mixéru, přidáme dvě lžíce vody a rozmixujeme. Pak choi a červenou papriku očistíme a nakrájíme na plátky. Na pánvi si...

Vepřové kari v parním hrnci - recept

Vepřové kotlety nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme. Česnek a chilli papričku nakrájíme nadrobno, citronovou travu nasekáme, zázvor nastrouháme. Suroviny vložíme do mixéru, přidáme dvě lžíce vody a rozmixujeme. Pak choi a červenou papriku očistíme a nakrájíme na plátky.

Na pánvi si rozežřejeme olej. Přidáme připravenou chilli omáčku, kari pastu a asi 3 minuty pomalu restujeme. Poté přidáme maso, papriku a pak choi. Restujeme další 3 minuty. Poté suroviny vložíme do parního hrnce, zalejeme zeleninovým vývarem. Přidáme rybí omáčku a limetkovou šťávu.

Vepřové kari v parním hrnci připravujeme asi 20 minut. Podáváme s dušenou rýží.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí