

Thajské červené kari (Thai Red Curry)

Zapomeňte na objednávání jídla s sebou a připravte si vlastní thajské červené kari doma! Příprava tohoto klasického pokrmu zabere pouhých 15 minut a je plný chuti.

Červené kari je jedním z nejběžnějších druhů kari v Thajsku. Kombinuje červenou kari pastu, kokosové mléko, zeleninu a maso do lahodného a vydatného jídla, plného exotických chutí. Základem je červená kari pasta a kokosové mléko a jejich spojením vzniká dokonale vyvážený, krémový a svěží pokrm, který je současně i příjemně pikantní. Toto jídlo se jí všude v Thajsku a lze jej nalézt jak ve špičkových restauracích tak i v neformálních autentických restauracích.

Pasta je vytvořena ze suchých červených chilli papriček, které jsou smíchány s voňavým thajským kořením, jako je šalotka, česnek, galangal, listy kafírové limetky, citronová tráva, pasta z krevet, koriandr a kmín.

Červené kari se obvykle podává s obyčejnou rýží a jí se hlavně k obědu nebo večeři.



Porcí	2
Příprava	10 minut
Vaření	10 minut
Kuchyně	Thajská



Suroviny

- 200g jasmínové rýže
- 400g vykostěného kuřecího stehenního masa bez kůže
- 50g červené kari pasty
- 500ml kokosového mléka
- 140g busových výhonků
- 2 - 3 chilli papričky
- 5 lístků limetových listů
- 2 lžice kokosového cukru
- 1 lžice rybí omáčky (nebo dle potřeby)
- 6 lístků bazalky

Příprava

1. Dejte vařit rýži - rýži propláchněte studenou vodou, na 1 porci rýže přidejte 1,2 porce vody. Rýži vařte v hrnci přiklopenou po dobu 15 minut. Poté promíchejte a nechte ještě 10 minut odpočinout.
2. Nakrájejte kuřecí maso na kostky a chilli papričky na kolečka.
3. Do hrníčku s teplou vodou vložte 5 sušených listů kafiřové limetky, aby pomalu změkly
4. Do wok pánve nalijte polovinu kokosového mléka a zahřejte, aby se sotva vařilo. Přidejte červenou chilli pastu a dobře promíchejte.
5. Zedukujte směs mléka a pasty, dokud nebude hustá a krémová. Přidejte kokosový cukr a míchejte, dokud se úplně nerozpustí.
6. Přidejte kuřecí maso a vmíchejte je do směsi červeného kari. Smažte na mírném až středním ohni, dokud není maso zcela propečené a pánev suchá a lepkavá.
7. Přidejte druhou polovinu kokosového mléka a dobře promíchejte. Přidejte bambusové výhonky a přiveďte zpět k varu.
8. Ochutnejte kari, mělo by mít lehce nasládlou chuť, trochu pikantní a trochu slanou. Pokud je málo slané přidejte rybí omáčku.
9. Přidejte nakrájené chilli papričky a 5 listů kafiřové limetky. Vše pořádně promíchejte a 2-3 minuty pomalu přivedeme k varu.
10. Servírujte v misce společně s rýží. Ozdobte chilli papričkami a lístky bazalky.