



COOKIT.COOL
pálivá
Asie
ŠEKUCHAŘEM ZA 30 MINUT

cookit.cool

Červené curry s kuřecím masem

a jasmínovou rýží



2 PORCE



30 MINUT



UŽIJTE SI

Potřebné vybavení:

- 1 střední pánev
- 1 miska s víčkem (lze nahradit talířkem)

Seznam dodaných surovin:

- 400 g uvařené jasmínové rýže
- 240 g kuřecích prsou sous vide na kostičky (včetně výpeku)
- 160 ml kokosového mléka
- 150 ml kuřecího vývaru
- 20 g červené curry pasty
- 10 g čerstvého zázvoru
- 10 ml rybí omáčky
- 1 ks stroužek česneku
- 4 ks limetkové listy
- 1 ks chilli paprička

Z vaší spižírny (možno u nás objednat)

- 10 ml slunečnicového oleje
- špetka soli dle chuti



Příprava před vařením

- Vyndáme maso ze sáčku a oddělíme kousky masa od sebe.
- Nakrájíme zázvor na drobné plátky.
- Nakrájíme chilli papričku na kolečka.
- Rozmáčkne česnek.



Příprava masa a curry omáčky

- Přidáme rozmáčknaný česnek, rybí omáčku, plátky zázvoru a kousky kuřete. Prohříváme 1 minutu.
- Přilejeme kuřecí vývar a vše přivedeme k varu.



Příprava rýže

- Rýži promačkáme, aby v ní nezůstaly hrudky.
- Přendáme ji do misky, přidáme 1 polévkovou lžici vody a přiklopíme nebo zabalíme do folie.
- Misku vložíme do mikrovlnné trouby a ohříváme na plný výkon po dobu 1,5 minuty.
- Případně ohřejeme v hrnci nad párou.
- Doporučujeme rýži ohřát až těsně před servírováním.



Příprava masa a curry omáčky

- Přidáme limetkové listy a kokosové mléko.
- Přivedeme k varu a vaříme 4 minuty.
- Průběžně promícháváme, aby se omáčka spojila.



Příprava masa a curry omáčky

- Nalijeme všechnen olej do pánve a zahřejeme ho na nižší stupeň.
- Vložíme do pánve curry pastu a 1 minutu mícháme (pozor nesmíme spálit).



Servírování

- Pomocí naběračky nebo malé misky vytvarujeme kopeček rýže.
- Jídlo posypeme nakrájenou chilli papričkou.
- Můžeme dozdobit limetkovými listy, které se ale nekonzumují.
- Dobrou chuť.