

Kari s vepřovým masem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1. UMÍCHEJTE OMÁČKU

Plechovku kokosového mléka nechte odstát a opatrně ji otevřete. Na povrchu by měla být vrstvička smetany. Tu seberte lžící a dejte do středně velkého silnostěnného kastrolu a na středním až vyšším plameni ji rozehejte. Jakmile smetana bublá a začne se z ní oddělovat tuk, přidejte kari pastu a za stálého míchání chvíli vařte. Pak přilijte zbývajícím kokosové mléko a promíchejte.

2. VLOŽTE MASO A ZELENINU

Pomalu přiveďte k varu a přidejte maso. Za mírného varu vařte asi deset minut bez pokličky, pak vsypte kostičky lilků, papriky, rozčtvrcená rajčátka a případně citronové lístky. Doladte solí, cukrem a nebo rybí omáčkou. Vařte jen pár minut, dokud nebudou lilky a papriky křehké.

3. DOCHUŤTE A OZDOBTE

Vmíchejte chilli, případně dochuťte pár kapkami citronové šťávy, ozdobte bazalkou. Podávejte s rýží.