

Kuřecí nudličky v kokosovém mléce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

cibule na drobno nkrájená

kuřecí prsa (nebo tygří krevety)

thajská mražená zelenina

zelené curry

malé krevety

1 plechovka kokosového mléka

2-3 prolisované stroužky česneku

Postup

Zelené curry osmahni na sucho (pokud je ve formě pasty) nebo na troše oleje (pokud je to suchá směs, např. od Kotányi), aby se rozvinula typická chuť/vůně.

Osmahni cibuli a kuře na drobné nudličky (nebo tygří krevety), přisyp mraženou zeleninu a malé krevety, rychle promíchej dokud nezačne zelenina pouštět vodu, přilij kokosové mléko a curry, přidej česnek a vař asi 5 minut.

Abych si už tak jednoduchou přípravu ještě více zjednodušila, používám mraženou zeleninu od firmy Findus, typ Wok+Krevety - Thai Zelené curry. Ta již sama obsahuje malé krevety a zelené curry, pak tedy třeba jenom osmahnout cibul a kuře, přidat mraženou zeleninu a česnek a přilít kokosové mléko.

Servíruj s rýží a pochutnej si.

Doporučená příloha: rýže

Poznámka

Původ: Thajsko