

Thajská specialita po jevansku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Hana Heřmánková - Svět ženy

Suroviny

200 gr krůtího masa

olej

plechovka kokosového mléka

1 velká cibule

2 lžíce pasty (rajčatové i jakékoli jiné)

Postup

Na oleji necháme zesklovatět nadrobno nakrájeno cituli. Pak na ni přidáme opražit pastu, aby se rozvoněla. Přidáme krůtí maso nakrájené na větší kostky. Přilijeme kokosové mléko, případně ještě trochu šlehačky. Vše přiklopíme a dusíme asi 0,5 hodiny, dokud maso nebude měkké. Jako přílohu podáváme jasmínovou rýži.