

Thajské červené kari s rybou

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 1 lžíce oleje (ne olivového)
- 350 g rybího masa
- 2 hrníčky kokosového mléka
- 1 lžíce Thajské červené kari pasty
- 0,5 hrníčku bambusových výhonků
- 4 lístky kafiřové limety
- 0,5 hrníčku čerstvé bazalky
- 1 červená chilli paprička
- 1 lžíce rybí omáčky (můžeme nahradit solí nebo vynechat)

Postup

Ve woku nebo na pánvi rozežřejeme olej, až začne kouřit. Přidáme kari pastu a za stálého míchání smažíme asi 1 minutu. Přilijeme kokosové mléko a přivedeme k varu. Přidáme bambusové výhonky, rybí omáčku a lístky limety. Vaříme asi 4 minuty nebo až výhonky změkknou. Nakonec přidáme na kousky nakrájenou rybu a za občasného, opatrného míchání (aby se ryba nerozpadla) vaříme asi 3-5 minut, nebo až je ryba měkká. Nakonec přidáme nahrubo natrhanou bazalku a podáváme s na nudličky nakrájenou chilli papričkou. Poznámka autora: čím více kari pasty, tím více bude vaše jídlo ostřejší.