

Thajské žluté curry s vepřovým masem a dvoubarevnou rýží

Množství surovin je nanormováno na 10 dospělých porcí

Ingredience:

Jasmínová rýže 500g

Černá rýže 300g

Vepřové maso 1000g

Sůl

Cibule 100g

Olej 60g

Krájená rajčata sterilovaná 300g

Cuketa očištěná 200g

Mrkev očištěná 200g

Kokosové mléko 4dl

Žlutá kari pasta 1,8g

Kari koření 5g

Zázvor 2g

Pracovní postup:

V hlubší pánvi nebo kastrolu rozežřejeme olej a orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli dozlatova. Na tento základ přidáme maso, kari pastu, kari koření, zázvor a též orestujeme, aby se uvolnilo aroma koření. Zalijeme drcenými rajčaty, kokosovým mlékem a dusíme. Na závěr vmícháme na malé kostičky nakrájenou zeleninu a už jen krátce dusíme, aby zelenina zůstala křehká a barevná.

Podáváme s dvoubarevnou rýží- jasmínovou a černou (smíchaných v libovolných poměrech).

Každý druh rýže uvaříme zvlášť, poté je promícháme pro efekt dvoubarevného kontrastu

Poznámka:

Žlutá kari pasta je k dostání ve třech stupních pálivosti. Byla použita varianta – mírně pálivá

Vepřové maso lze nahradit vegetariánským masem.

Pokrm lze v případě potřeby, zahustit lehce moukou