

Thajské zelené karí s kuracím alebo hovädzím mäsom

Suroviny:

- 400 g hovädzieho alebo kuracieho mäsa
- 3 PL pasty zo zeleného karí (použité hotový výrobok)
- 0,5 l kokosového mlieka značky Chaokoh
- 5 malých čerstvých Thajských baklažánov, rozštvrtených
- 2-3 čerstvé červené ostré čili papričky, rozrezané diagonálne
- 2 limetové lístky, natrhané na menšie časti
- ¼ hrnčeka sladkých bazalkových lístkov (nemusí byť)
- 1,5 PL rybacej omáčky
- 1,5 PL cukru
- 1 PL oleja (nie olivového, ale kukuričného, slnečnicového alebo arašidového oleja)
- sladké bazalkové lístky a narezané červené čili papričky na ozdobu
- paprika



Príprava:

1. Do mierne rozohriateho oleja dáme pastu zo zeleného karí a miešame pokiaľ nezačne voňať. Znížime teplotu a postupne po malých množstvách pridávame kokosové mlieko. Miešame, pokiaľ sa na povrchu nevytvorí zelená vrstva.
2. Pridáme mäso nakrájane na tenké plátky a limetové lístky, povaríme až kým neprenikne ich vôňa a mäso nie je dostatočne uvarené.
3. Pridáme zvyšné kokosové mlieko, ochutíme cukrom a rybacou omáčkou.
4. Keď začne zmes vriieť, pridáme baklažány. Ďalej varíme pokiaľ nie sú baklažány hotové.
5. Pred servírovaním ozdobíme lístkami sladkej bazalky a červenými čili papričkami.