

KURACIE KARI S RYŽOU

Ingrediencie:

150 g ryža
3,3 dcl voda
morská soľ
1 dcl repkový olej
2 ks chilli
250 g kuracie mäso
1 kl práškové kari
1 dcl sójová omáčka
2 dcl smotana na varenie
1 ks vňať z jarnej cibulky
½ papriky
1 ks strúčik cesnaku
sušené chilli
citrónová šťava



Postup:

Do misky nasypeme ryžu, zalejeme vodou a necháme variť. Keď voda zovrie, pridáme štipku morskej soli.

Na rozpálenú panvicu s repkovým olejom pridáme nožom rozdrvené chilli, na drobno nakrájanú papriku, jarnú cibuľku, kuracie mäso nakrájané na menšie časti a citrónovú šťavu. Kuracie mäso posypeme práškovým kari a všetko spolu varíme. Na záver to zalejeme sójovou omáčkou a necháme skaramelizovať.

Po skaramelizovaní pridáme smotanu nakrájame vňať z jarnej cibulky a necháme povariť.

Nadrobno posekané chilli a na polovicu prerezaný strúčik cesnaku pridáme na panvicu s kuracím mäsom a varíme. Keď je mäso hotové necháme ho ešte chvíľu odstáť, aby do neho prešli všetky chute.

Môžeme servírovať, na ryžu pridáme kúsky petržlenu. Do kuracieho kari pridáme trochu smotany.