Red Curry

Recepty



Budete potřebovat

kuřecí maso	0,4 kg
kořenicí směs Red Curry	3 lžičky
olej	2 lžíce
střední mrkve	2 ks
paprika	1 ks

brokolice	100 g
kokosové mléko (plechovka)	400 ml
kuřecí vývar	300 ml
limetka	1 ks
škrob	1 lžičku

Příprava receptu

V misce smíchejte maso nakrájené na nudličky s kořenicí směsí a olejem. V hluboké pánvi na středním plameni orestujte maso, po chvíli zalijte kokosovým mlékem a vývarem. Přiveďte k varu a po 5 minutách přidejte zeleninu. Vařte dalších pár minut, dokud není zelenina na skus. Omáčku zahustěte vrchovatou lžičkou škrobu rozpuštěném v troše vody. Podávejte s limetkou a rýží.