

 2 PORCE 20 MIN SNADNÝ

Pokud máte chuť se na chvíli přemístit do jihovýchodní Asie a nechce se vám strávit den v letadle, tak pro vás máme ten nejjednodušší způsob, jak na to. Uvařte si s námi pórkové kari s veggíe kuličkami! Kombinace chuti koriandru, chilli a kokosu vás transponuje do Thajska hned po prvním soustu. Druhů kari past a jídel, která z nich můžete uvařit je nepřeborné množství. Zelené kari je však právem jedno z těch nejznámějších a nejoblíbenějších. Na jeho přípravě není nic složitého, proto by měl každý ostřílený kuchař či kuchařka mít v záloze recept se svojí oblíbenou verzí tohoto pokrmu. Svěží zelená barva tohoto kari pochází z listů koriandru, listů citrusovníku a bazalky. Mezi dalšími ingrediencemi v kari pastě najdeme samozřejmě zelené chilli papričky, stejně tak jako citronovou travu, česnek, galangal a šalotku. Pálivost závisí na fantazii a preferenci kuchaře, není však složité upravit poměr pasty a kokosového mléka, aby chuť omáčky vyhovovala milovníkům pálivých jídel, či naopak omáčku mlékem zjemnit. Tento recept na vegetariánské kari zaručeně provoní každou kuchyni. Navíc je jeho příprava jednoduchá a rychlá – za půl hodiny můžete servírovat. Recept je tak ideální jako rychlý oběd, večeře nebo třeba pohoštění pro přátele. Připravte se, jdeme na to!

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**