

## SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Veggies nudličky  
3 červené papriky  
400 ml kokosového mléka  
3 lžičky červené kari pasty  
několik větviček koriandru



Červené kari je jedním z nejrozšířenějších druhů kari a jedním ze základních kamenů thajské kuchyně. Tradiční recept, který jsme si pro vás připravili, kombinuje červenou pastu, kokosové mléko, zeleninu a veggio nudličky. Spojením kokosového mléka a červené kari pasty vzniká dokonale vyvážený, lehce pikantní a krémový pokrm, který roztančí vaše chuťové pohárky. Jeho popularita se rozšířila z thajských ulic do celého světa, a dnes si červené kari můžete vychutnat ve všech možných variantách – od street foodu až po fine dining. Velkou výhodou červeného kari je jednoduchost jeho přípravy a zároveň komplexnost jeho chuti. Na své si přijdou milovníci pálivých jídel, i ti, kteří pálivému jídlu moc neholdují. Pro úpravu pálivosti si při vaření stačí pohrát s poměrem kari pasty a kokosového mléka. Vyhrňte si rukávy, připravte si vše potřebné a pusťte se do toho společně. Lepší vegetarian kari jste ještě nejedli.

## PŘÍPRAVA

### 1. KROK

Všechny potřebné ingredience si vyskládejte na linku a připravte si je tak, abyste je měli po ruce.

### 2. KROK

Papriku důkladně omyjte, odstraňte stopku a vydlabejte vnitřní část se semínky. Následně ji nakrájejte na tenké proužky.

### 3. KROK

Nakrájenou papriku společně s jedním balením Garden Gourmet Veggies nudličkami vložte do rozehřáté pánve nebo woku a osmahněte na mírném ohni po dobu zhruba 5 minut.

### 4. KROK

K paprice a nudličkám přidejte kokosové mléko a 3 lžičky pasty z červeného kari. Vše důkladně promíchejte, aby nevznikly žádné hrudky a nechte vařit zhruba 10 minut.

Tip: Pokud máte kari raději méně pálivé, pohrajte si s poměrem kari pasty a kokosového mléka – méně pasty a více mléka pro jemnou chuť, přidáním více pasty se pak zavděčíte milovníkům pálivých jídel.

### 5. KROK

Hotovou polévku nalijte do misek nebo hlubokých talířů a ozdobte čerstvým koriandrem. Dobrou chuť!

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ**