

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Veggies kuliček

4 lžičky zelené kari pasty

400 ml kokosového mléka

2 pórků, nakrájené na kolečka

100 gramů rýže



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 veggie 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 nejnámějších 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 trávu, 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 pohostění pro přátele. Připravte se, jdeme na to!

PŘÍPRAVA

1. Orestujte pórek

Pórek důkladně omyjte a nakrájejte na kolečka. V pánvi nebo woku rozehejte olej, přidejte pórek a nechte ho 10 minut restovat na mírném ohni.

2. Přidejte kokosové mléko a zelenou kari pastu

Do pánve jemně vmíchejte kokosové mléko a zelenou kari pastu, vše důkladně promíchejte, aby v omáčce nevznikly žádné hrudky.

3. Připravte veggie kuličky

Veggies kuličky Garden Gourmet připravte podle návodu na obalu a přidejte je k uvařenému pórků.

4. Provařte, podávejte s rýží a vychutnejte své kari!

Několik minut nechte na mírném ohni provařit a ihned podávejte. Kari je výborné s rýží! Přejeme Vám dobrou chuť!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ