

HOVÄDZÍ WOK S KOKOSOM

Shan'shi 

Celá Ázia, celkom jednoducho.

Shan'shi prísady

100 ml Kokosového mlieka
1 ČL Červenej karí pasty
2 PL Sójovej omáčky

Ostatné prísady

250 g hovädzieho mäsa
1/2 ČL koriandru (čerstvý alebo sušený)
1 strúčik cesnaku
1 červená cibuľa
1 červená paprika
1/2 ČL zázvoru
1/2 ČL citrónovej trávy
75 g strúhaného kokosu
1/2 ČL mletej papriky
1/2 limetky

Postup

Hovädzie mäso nakrájame na tenké plátky. Cesnak, cibuľu a zázvor ošúpeme a jemne nasekáme. Papriku nakrájame na malé kocky. Mäso dáme do panvice na rozpálený olej a necháme ho zatiahnúť z každej strany. Dochutíme sušenou citrónovou trávou, mletou červenou paprikou a dobre premiešame. K mäsu pridáme nasekanú cibuľu, cesnak a zázvor. Pridáme Červenú karí pastu a dôkladne zamiešame, aby sa chute spojili. Zmes zalejeme kokosovým mliekom, dochutíme sójovou omáčkou a pridáme strúhaný kokos. Omáčku necháme krátko povariť, kým sa mierne nezredukuje a nezhustne. Podávame s ryžou alebo rezancami, posypané čerstvým koriandrom a strúhaným kokosom. Na ozdobu môžeme použiť nadrobno nakrájanú červenú papriku ochutenú limetkovou šťavou.

porcie:  



Ázia na tanieri



Kokosové mlieko

Kokosové mlieko je neodmysliteľnou súčasťou thajskej kuchyne. Mlieko je získavané z čerstvých kokosových orechov a je ideálne na zjemnenie omáčok a polievok. Obsah tvorí 78% kokosu, čo môže viesť k tuhnutiu produktu, t.j. kvapalná časť klesne na spodok. Stuhnutá časť kokosového mlieka sa môže použiť namiesto oleja alebo masla na prípravu jedál vo woku.



Červená karí pasta

Shan'shi červená karí pasta je typická thajská koreninová pasta na červené karí. Kulinárska a koreninová pasta vyrobená z pálivých červených papriek ľahko vytvorí požadovanú úroveň pikantnosti vo vašom karí, v závislosti od dávkovania.



Sójová omáčka

Sójová omáčka je neoddeliteľnou súčasťou ázijskej kuchyne, rovnako ako soľ a korenie v Európe. Vyrába sa z fermentovaných sójových bôbov, pšenice a soli. Rôzne druhy sa odlišujú farbou, konzistenciou a sladkosťou. Shan'shi sójová omáčka je všestrannou prísadou do domácich ázijských receptov. Je vhodná dokonca aj k sushi, maki, či sashimi.