THAJSKÉ BRAVČOVÉ KÚSKY S REZANCAMI

Shan´shi
Celá Ázia, celkom jednoducho.

Shan´shi prísady

125 g Ryžové rezance
400 ml Kokosové mlieko
2-3 ČL Červenej karí pasty

Ostatné prísady

250 g bravčové mäso
½ cibule
1 strúčik cesnaku
1 cukina
2 PL arašidového oleja
2 ČL pražených arašidov



Postup

Bravčové mäso nakrájame na pásiky a odložíme bokom.
Cukinu umyjeme a nakrájame na tenké plátky, cesnak a cibuľu nasekáme na jemno.
Ryžové rezance pripravíme podľa návodu.
V panvici alebo vo woku rozpálime arašidový olej, orestujeme bravčové mäso, pridáme cesnak a cibuľu.
Pridáme červenú kari pastu, zalejeme kokosovým mliekom a varíme približne 5 minút.
Pridáme cukinu a varíme ďalších 5 minút.
Primiešame ryžové rezance a posypeme arašidmi.

porcie:







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.

Ryžové rezance

Ryžové rezance sú vyrábané z ryžovej múky a sú najrozšírenejším druhom rezancov, najmä v Thajsku. Shan'shi ryžové rezance sú výborné do polievok alebo ako príloha k wok jedlám.

Červená karí pasta

Shan´ Shi Červená karí pasta je typická thajská zmes určená na prípravu karí. Je vyrobená z pálivých čili papričiek, ktoré vám dávajú voľnosť jednoducho prispôsobiť ostrosť jedla podľa vašich preferencií. Skvele sa hodí na varenie a dochucovanie rôznych pokrmov.

Ázia na tanieri