KURACIE PRSIA S KOKOSOVÝM MLIEKOM OD HUGA

Príloha: KARI RYŽA s červenou paprikou.
Horúce letné dni k nám konečne dorazili, tak by to chcelo niečo odľahčené. Ak ste ešte nikdy nevyskúšali jedlo s kokosovým mliekom, odporúčam vyskúšať! Lahodné, jemné, vynikajúce. Tento recept pripravíte za pár minút a verím, že vám bude chutiť.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
500 gramov kuracích pŕs (môžete použiť aj morčacie prsia)
150 gramov čerstvých šampiňónov
kúsok zázvoru
olej, soľ, mleté čierne korenie, solamyl
petržlenovú vňať
KARI RYŽA s cesnakom a kápiou:
1 hrnček ryže (3 dcl)
2 hrnčeky (3 dcl) vody
1 strúčik cesnaku
1/2 čerstvej červenej papriky (kápia)
vegeta (alebo soľ)

Postup:
Najskôr si pripravte ryžu. Počas dusenia ryže máte čas na prípravu kuracích pŕs. Osmažte nakrájaný cesnak s na drobno nakrájanou paprikou. Pridajte 1 hrnček umytej ryže, malú lyžičku vegety alebo soľ, trochu Kari korenia. Zalejte 2 hrnčekmi vody, prikryte pokrievkou a duste na najmenšom ohni. Ak máte nádobu vhodnú do rúry, vložte hrniec tam, ryža bude za 20 minút hotová. (na 180stupňoch)
Príprava mäsa: Na veľkej panvici rozpáľte trochu oleja. Osmažte na rýchlo na kúsky nakrájané kuracie prsia, pridajte nakrájané šampiňóny, na drobno nakrájaný zázvor a petržlenovú vňať. Pridajte soľ a čierne mleté korenie. Rýchlo všetko osmažte a zalejte kokosovým mliekom (250 ml), v ktorom zamiešate 1 malú lyžičku škrobu. Chvíľu povarte, aby sa vytvorila správna hustota omáčky.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo