

Kari Thajské, Thai Curry Powder 250g



Thajské kari - Kořenící směs, méně kurkumy, více ostrosti po chilli a pepři.

~~Cena~~ ~~171,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 171,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Salvia Paradise](#)

Thajské kari je kořenící přípravek, který se od indického kari liší zejména ostrotí a obsahem kurkumy - thajské kari jí obsahuje menší množství. Chuť je pikantní po chilli a pepři.

Složení: Kurkuma, paprika, koriandr, kmín římský, pískavice, chilli, pepř, zázvor, cibule.

Použití:

Nejlépe se thajského kari koření využije v masových a zeleninových směsích, dále pak v luštěninách, smetanových omáčkách i polévkách.

Na Thajské kuřecí kari potřebujeme:

- 2 ks šalotky nebo 1 cibuli,
- 1 ks citronové trávy - lemongrass,
- 1 lžíci rostlinného oleje,
- 2 polévkové lžíce thajského kari,
- 4 ks kuřecích prsou (na kostičky),
- 1 polévkovou lžíci rybí omáčky,
- 1 lžičku cukru (nejlépe hnědého),
- šťávu z limetky,
- 400 ml kokosového mléka,
- 20 g koriandru.

Postup: Na pánvi wok rozežřejeme olej, přidáme šalotku nakrájenou na kostičky a restujeme, dokud nezesklovatí. Poté přidáme kuřecí kousky, koření, rybí omáčku, kokosové mléko. Přivedeme k varu a na mírném ohni ponecháme 15 min. - pozor, nezakrýváme. Ke konci varu ochutnáme a dle chuti dochucujeme thajským kari kořením či koriandrem. Podáváme s basmati nebo jasmínovou rýží.

Skladování: Uchovávejte v suchu a pečlivě uzavírejte.

Obsah: 100 g

Země původu. Thajsko
