

# Kuře na kari s kokosovým mlékem a jasmínovou rýží

**Thajská kuchyně** je jedna z těch nejpestřejších kuchyní vůbec, je plná skvělého koření, barev a exotických chutí a k tomu všemu je zdravá a to nás zajímá nejvíce!

## Co budeme potřebovat pro přípravu

- 200 g kuřecích prsou
- 50 ml kokosového mléka
- 1 lžíci červené kari pasty
- 1 větší cibuli
- 1 červenou papriku
- sůl, pepř
- 1 lžičku citrónové šťávy
- 50 g jasmínové rýže za sucha

## Postup:

Úplně nejlepší je vzpomenout si o den dříve a **maso naložit alespoň s 12-hodinovým předstihem**. Samozřejmě ale lze tento pokrm připravit chutně i bez delšího marinování.

**1. Maso pokrájíme na menší kousky** a vložíme do mísy. Přidáme pokrájenou cibuli a špetku kari, řádně promícháme a necháme chvíli spojit chutě (co vám čas dovolí)

**2.** Mezitím si dáme vařit rýži dle návodu na obalu a pokrájíme si zbytek cibule a papriku na menší kousky.

**3.** Na pánvi rozpálíme lžíci oleje, naložené maso s cibulí **zprudka orestujeme** a přidáme papriku, znovu cca 5 minut porestujeme.

**4.** Přidáme kokosové mléko, sůl, citrónovou šťávu a **lehce 10 minut provaříme**

Servírujeme s rýží a můžeme ozdobit čerstvou petrželí a červenou paprikou