
Kurczak w zielonym curry

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2518 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

500 g piersi kurczaka,

3 szklanki mleka kokosowego,

30 g bakłazanow lub zielonego groszku,

30 g pedow bambusowych,

1 łyżka cukru,

2 łyżki oleju,

1 łyżka sosu rybnego,

1 świeża, zielona papryczka chilli,

2-3 gałazki świeżej bazylii lub miety,

do przybrania świeże listki cytryny lub bazylii.

Zielona pasta curry:

3 łyżeczki trawki cytrynowej lub 1,5 łyżeczki utartej skorki cytrynowej,

1 mały kawałek imbiru lub 1/2 łyżki w proszku,

10 ząbkow czosnku,

5 gałazek kolendry lub pietruszki,

2 łyżeczki kminku,

1 łyżeczka utartej skorki cytrynowej,

10 ziaren pieprzu,

2 łyżeczki ziaren kolendry,

2 łyżeczki pasty krewetkowej,

3 goździki,

3 listki laurowe,

1 łyżeczka soli,

2 łyżki oleju.

1. Przygotowac paste curry. Imbir, czosnek, trawke cytrynowa i pietruszka umyc,

obrac i posiekac. Dodac skorke cytryny, pieprz, kolendre, kminek, paste krewetkowa, goździki, liscie laurowe, sol i olej, zmiksowac. Z masy zostawic

1,5 łyżki, reszte przelozyc do słoika. Mozna przechowywac w lodowce do 3 miesiecy.

2. Piersi kurczaka pokroic w szesciany o boku 2 cm.

3. Liscie cytryny i papryczke chilli oplukac, posiekac, osobno posiekac bazylie

lub miete. Pedy bambusa pokroic w paski.

4. Do rondla wlac olej, dodac pociekane listki cytryny i chilli, zielona paste

curry i smazyc przez 2 min. Dodac mleko kokosowe, sos rybny i cukier, zagotowac. Wlozyc kawalki kurczaka, pedy bambusowe i gotowac na malutkim ogniu,

az sos bedzie gesty. Jesli sos zagesci sie zanim kurczak bedzie miekki, nalezy dodac pol szklanki wody lub mleka kokosowego. Tuz przed podaniem dodac

zielony groszek lub baklazany i jeszcze dusic na malym ogniu 5-10 min.

5. Wylozyc na polmisek, posypac posiekana bazylią, przybrac listkami cytryny

lub cala galazka swiezej bazylii. Podawac z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)