

Kluci v akci

Vepřové na kari „panang moo“

1 porce



3 lžíce oleje
200 g libového vepřového masa
100 g kokosového mléka
2 g červené kari pasty
5 kafrových lístků
2 lžíce rybí omáčky
1 lžíce cukru

na servírování 1 lžíce kokosového krému a chilli paprička, bylinky.

Na rozpáleném oleji orestujeme na kostičky nakrájené vepřové maso, zalijeme poloviční dávkou kokosového mléka, vmícháme chilli pastu, zarestujeme, dolijeme zbytek mléka, vložíme kafrové lístky a dochutíme rybí omáčkou a palmovým cukrem. Dobře promícháme a servírujeme se lžící kokosového krému, zdobíme chilli papričkou a bylinkami.