

JASMINOVÁ RÝŽE KHAO PHAT

Stáda, 02. červenec 2014

Thajská kuchyně je originální, neuvěřitelně barevná, pálivá jako dvacetkrát a moc dobrá. I když máte pocit, že polykáte avle mě, výsledná chuť dobře připraveného pokrmu je neuvěřitelně harmonická a nechává vyniknout i sladkým a kyselým valérám.

Jejich recepty se zakládají na kvalitních a čerstvých surovinách. Mají samozřejmě i svá specifika, která v českých poměrech asi sotva naplníte. Sámte se proto s tím, že pražená sardata si ke svačině nejspíše nedáte, soustřeďte se na pokrmy, jejichž ingredience je možné bez potíží sehnat ve specializovaných asijských prodejnách v našich končinách.

Jasmínová rýže Khao Phat

ingredience (pro 4 osoby):

750g jasmínové rýže
3 lžíce oleje
200 g vykostěného kuřete
4 stroučky česneku
1 střední cibule
1/4 ananasu
1 chilli paprička
1 lžíce světlé sojové omáčky
1 lžíce rybí omáčky
1 lžička cukru, sůl
1 lžička bílého pepře
petrželková nastrouhaná

1.) Rýži uvaříme. Chilli papričku a ananas nakrájíme. Na pánvi rozpálíme olej, vhodíme na něj na kostičky nakrájené kuřete, rozdrčený česnek a minutu restujeme. Poté přidáme nadrobno nasekanou cibuli.

2.) Až zežloutne, přidáme nakrájenou papričku a ananas, zamícháme, přidáme uvařenou rýži, dochutíme sojovou omáčkou, cukrem a pepřem. Podle chuti dosolíme. Servírujeme ozdobené čerstvou sekanou petrželkovou natí. DOBRO CHUŤ!

(z internetu)