



## Црвено Тајландско пилешко со кари

Тајландската храна е една од најдобрите во светот и за овој рецепт може да се каже дека е најпрочуениот од оваа земја. Јадењето се состои од сладок и зачинет сос од кокосово млеко во кој се пошира пилешкото и мешавина од зеленчук. Сервирајте го со басмати ориз или со ароматичниот јасмин ориз, ако можете да најдете.



### Состојки:

- 2 парчиња пилешки гради
- 1 конзерва кокосово млеко
- половина главица црвен кромид
- неколку парчиња сув модар патлиџан
- 1 црвена пиперка
- 1 морков

### За пастата ќе Ви треба:

- половина главица црвен кромид
- 3 лажички лут чили во прав
- 3 чешниња лук
- 1 парче ѓумбир со големина на палец
- 2 лажици доматно пире
- 1 лажица соја сос
- 1 лажица шеќер

### Чекор 1

Ќе почнеме да ја правиме кари пастата. Земете толчник и во него ставете ги разните состојки - исечканиот кромид, чешнињата лук, ѓумбирот, црвениот чили во прав, доматното пире, соја сосот и шеќерот.

Толчете ги неколку минути додека да добиете паста која е скоро мазна. Пастата ќе ја ставиме во кокосовото млеко за да му дадеме боја и вкус на сосот.

### Чекор 2

Исечкајте ги останатите состојки кои ќе ги пошираме во кокосовото млеко &ndash; црвениот кромид, црвената пиперка, морковот и пилешките гради.

### Чекор 3

Загрејте ја содржината од една конзерва кокосово млеко во тава и постепено додадете 2 лажици кари паста мешајќи ја со сосот. Ставете и повеќе ако навистина сакате луто!

### Чекор 4

Кога пастата ќе се раствори во млекото, ставете го зеленчукот и пилешкото и поширајте ги во сосот.

Ова е здрав начин на готвење бидејќи состојките не ги пржиме. За да го направите јадењето уште поздраво, одберете кокосово млеко со половина од нормалната содржина масти, ако можете да најдете.



### Чекор 5

Поширајте ги состојките 5 до 6 минути. Пилешкото ќе се зготви релативно бргу, но немојте да преварите ниту една од состојките. Треба да бидат меки и да имаат свеж вкус.

### Чекор 6

Сервирајте го јадењето со басмати ориз, ставајќи го врз него прво пилешкото како најважен дел од јадењето, а потоа прелијте го со прекрасниот сос. Толку е добро!

### Совет

Црвеното, зеленото и жолтото кари се добро познати во Тајланд, а бојата зависи од состојките кои ги додавате во пастата од кари.

Овој рецепт не е стопроцентно автентичен Тајландски бидејќи користиме состојки кои ги има во Македонија.

Можете да купите кари паста во некои продавници, но таа е скапа и секако е позабавно кога сами ја правите.

### Користени производи:



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)