

# Kuřecí po thajsku se špenátem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1140 kalorií , 0 g cukrů , 50 g tuků , 136 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-po-thajsku-se-spenatem>

## Příprava

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Na pánvi si rozpálíme olej, dáme na něj kari pastu a za stálého míchání ji 1-2 minuty restujeme, dokud neucítíme její charakteristickou vůni. Vlijeme kokosové mléko, Thai Pride omáčku a krátce provaříme. Do tohoto základu vložíme masové nudličky a uvaříme doměkka. Na závěr přidáme papriku nakrájenou na proužky a bambusové výhonky, opět krátce povaříme. Natrháme špenátové listy, přidáme k masu, necháme povařit už jen asi 4-5 minut a máme hotovo.

## Ingredience

- 600 g kuřecích prsou
- 50 g kari pasty (červené či žluté)
- 200 ml kokosového mléka
- 2 lžíce omáčky Thai Pride
- 1 červená paprika
- hrst bambusových výhonků
- hrst čerstvého listového špenátu
- 1 lžíce olivového oleje

## Kategorie

Výjimečný den, Thajská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod