

# Thajské kari s cuketou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**2114** kalorií , **0 g** cukrů , **226 g** tuků , **8 g** bílkovin

**Autor:** hOJSADLO

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/thajske-kari-s-cuketou>

## Příprava

Cuketu nakrájíme na kostky asi 2x2 cm, osolíme a opeříme – necháme chvíli odležet. Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme kari pastu a chvíli opékáme. Přidáme cuketu a vše ještě chvíli opékáme. Podlijeme vodou (vývarem) a necháme asi 20 minut dusit. Když je cuketa poloměkká, přidáme rybí omáčku, kapii a kokosové mléko a vaříme asi 5 minut. Přidáme podle chuti sůl a pepř, a zahustíme máčeným škrobem. Krátce povaříme. Přendáme na talíř a posypeme rozsekaným koriandrem. Přílohy: rýže, chapati, arabský chléb, vařené rýžové nudle...

## Ingredience

- 800 g cukety
- 1 cibule
- 4 lžička kari pasty
- 4 dcl kokosového mléka
- 1,5 dcl rostlinného oleje
- 1 lžíce bramborového škrobu
- 4 lžíce rybí omáčky
- 20 listů koriandru
- 1 paprika (kapie)
- dle chuti špetka sůl
- 2 dcl vody

### Tip k receptu

Poloviční dávku můžeme použít i jako přílohu ke steakům.

## Kategorie

Obyčejný den, Thajská, Vegetariánská, Celoročně, Vegetarián, Hlavní chod

