



JERNEJ KITCHEN

TAJSKI CURRY S KOZICAMI

Tajski curry s kozicami je pripravljen hitro, enostavno, predvsem pa je to jed, ki je polnega okusa, aromatična in slastna. Postrežemo z rižem ali kruhki.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

TAJSKI CURRY S KOZICAMI

2 žlici ghee (ali maslo / olje)

1 čebula

1 rdeča paprika

1/2 rumene paprike

2 stroka česna

1 čajna žlička sesekljanega svežega ingverja

1 žlica rdeče curry paste

1 žlica curry mešanica začimb

1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata

1 pločevinka kokosovega mleka (400ml)

80 ml vode

3 mlade čebule

450 g kozic

1 žlica limetinega soka

1 žlica sesekljanega svežega koriandra

ZELENJAVA

Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo ghee (ali maslo, olje). Čebulo sesekljamo, papriko pa narežemo na večje kocke. Damo v ponev k maščobi in pražimo 3 - 4 minute. Dodamo sesekljan česen, ingver, curry pasto, curry začimbno mešanico ter paradižnikov koncentrat in pražimo še 2 - 3 minute.

DODAMO KOZICE

Zalijemo s kokosovim mlekom in vodo. Počakamo, da mešanica zavre, nato kuhamo 5 minut, da se omaka zgosti. Mlado čebulo narežemo na približno 3 cm velike rezine in jih dodamo v curry. Prav tako dodamo kozice in kuhamo še 3 - 4 minute pri rahlem vretju. Solimo in popramo po okusu. Odstavimo iz ognja ter vmešamo sveže iztisnjen limetin sok.

POSTREŽEMO

Curry s kozicami razdelimo med štiri krožnike in postrežemo s sesekljanim koriandrom, [pirinim kruhkom iz ponve](#) ter basmati rižem.

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja ponev