

**Kokosové thajské curry /kari/ s cizrnouZačátek formuláře**

**Toto voňavé thajské kari je vysoce uspokojivé jídlo. Kokosové mléko ho krásně zjemňuje, zatímco zázvor, koriandr mu dodávají pestrou škálu fantastických chutí. Servírujte ho ideálně s hnědou rýží, ale skvěle chutná i s jasmínovou rýží.**

SUROVINY (8 PORCÍ)

* [konzervované kokosové mléko](https://fresh.iprima.cz/suroviny/konzervovane-kokosove-mleko) **2 x 400 ml**
* [konzervovaná rajčata](https://fresh.iprima.cz/suroviny/konzervovana-rajcata) **2 x 400 ml**
* [čerstvý zázvor, oloupaný a nastrouhaný](https://fresh.iprima.cz/suroviny/cerstvy-zazvor-oloupany-a-nastrouhany) **2-3cm dlouhý kousek**
* [drcené chilli](https://fresh.iprima.cz/suroviny/drcene-chilli) **1–2 lžičky**
* mrkev **4 kusy střední velikost**
* [čerstvý koriandr, nadrobno nasekaný](https://fresh.iprima.cz/suroviny/cerstvy-koriandr-nadrobno-nasekany) **1 hrst**
* [konzervovaná cizrna, scezená](https://fresh.iprima.cz/suroviny/konzervovana-cizrna-scezena) **400 g**
* [hnědá rýže jako příloha](https://fresh.iprima.cz/suroviny/hneda-ryze-jako-priloha) (jasmínová)
* [sůl](https://fresh.iprima.cz/suroviny/sul)
* [čerstvě namletý pepř](https://fresh.iprima.cz/suroviny/cerstve-namlety-pepr)