Doradca Smaku III, odc. 22: Indyk w sosie curry

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników	
ryż basmati	200 g
pierś z indyka	200 g
jabłko	1 szt.
cebula	1 szt.
czosnek	2 ząbki
migdały	20 g (w płatkach)
rodzynki	20 g
mleko kokosowe	400 ml
cytryna	1/2 szt.
olej	

Do smaku

Przyprawa curry orientalna Prymat

Kolendra cała Prymat

Chili pieprz cayenne mielone Prymat

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ryż basmanti dokładnie płuczemy w zimnej wodzie. Następnie gotujemy w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Na 1 szklankę ryżu potrzebujemy 1,5 szklanki wody. Po ugotowaniu przelewamy go zimną wodą.

KROK 2 Mięso z indyka myjemy i osuszamy. Kroimy pod skosem na równej wielkości plastry.

KROK 3 Lekko rozbijamy, posypujemy solą oraz pieprzem i smażymy na patelni z rozgrzanym olejem (ok. 2 minuty). Usmażone mięso przekładamy na ściereczkę do odsączenia tłuszczu.

KROK 4 Jabłko oraz cebulę ścieramy na tarce o grubych oczkach. Czosnek siekamy w cienkie plasterki. Z patelni, na której wcześniej smażyliśmy indyka, wylewamy część tłuszczu, tak, żeby została tylko cienka warstwa. Rozgrzewamy patelnię i chwilę podsmażamy na niej płatki migdałów. Jak nabiorą koloru dodajemy rodzynki, startą cebulę i jabłko oraz czosnek. Przyprawiamy kolendrą, chili oraz przyprawą curry. Całość chwilę smażymy, a następnie dodajemy czosnek.

KROK 5 Następnie wlewamy mleko kokosowe i dalej smażymy na wolnym ogniu, żeby połączyły się wszystkie smaki.

KROK 6 Odsączonego z tłuszczu indyka wkładamy do sosu i chwilę razem podgrzewamy (ok. 2 minuty). Wyciskamy odrobinę soku z cytryny. Mieszamy.

KROK 7 Indyka podajemy z ryżem i sosem. Porcje ryżu możemy uformować na talerzu za pomocą obręczy. Przed wyłożeniem na talerz ryż można podgrzać delikatnie w garnku. Jeśli sos wyjdzie nam zbyt rzadki można go zagęścić gęstą śmietaną.