

Kokosová pak choi čína



5 porce



30 minut

INGREDIENCE

- 600g kuřecích prsou
- 2 hlavy Pak choi zelí
- plechovka kokosového mléka s extraktem z citrónové trávy (k dostání v sítích drogerií Dm nebo Rossmann)
- mouka z červené čočky
- 30ml sójové omáčky
- olivový olej
- 10g másla
- růžová sůl

KUCHYŇSKÉ POTŘEBY

- Nůž
- Pánev
- Prkýnko



POSTUP

Na rozpálenou pánev vložte kuřecí maso nakrájené na tenké nudličky a zakápněte ho olivovým olejem. Restujte a mezitím omyjte a nakrájejte zelí pak choi na větší kousky, které poté přidejte ke kuřecímu masu. Společně krátce restujte, poté pomalu přilijte kokosové mléko a sójovou omáčku a osolte růžovou solí. Vařte, dokud není maso zcela hotové.

Nakonec postupně a podle potřeby přisypávejte mouku z červené čočky, aby omáčka zhoustla (stačí přibližně 20 g). Do hotové směsi pro zjemnění přidejte kostičku másla.

