

# Kari pasta

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

Porce: 1

- rostlinný olej 250 ml
- vinný ocet 150 ml
- semínka koriandru 100 ml
- římský kmín 4 lžíce
- fenykl 2 lžíce
- semínka pískavice 2 lžíce
- mleté chilli 1 lžíce
- mletá kurkuma 1 lžíce
- voda 5 lžíce
- kari lístků 5 ks
- sušené červené chilli papričky 4 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pražení

**Země:** Indie

**Počet porcí:** 1

## Postup:

1. Celé koření rozemeleme v mlýnku
2. Dáme do skleněné mísy a přidáme ostatní mleté koření, dobře promícháme
3. Přidáme vinný ocet a promícháme, pak přidáme vodu a mícháme, dokud nezískáme pastu
4. Ve woku či velké pánvi rozejdeme olej a za stálého míchání pastu pražíme kolem 10 minut, nebo dokud se voda nevstřebá (pasta je hotová, když se na povrchu objeví olejový film)

5. Necháme vychladnout a uchovááme v lednici.

## **Poznámka:**

Rozpis na 600 ml pasty

Když je pasta hotová, můžete ještě rozehřát trochu oleje, tím pastu přelijeme, to pastu částečně konzervuje a olej který zůstává stále na povrchu pasty zajistí, že se po delší době v nádobě nevytvorí plíseň. Kari pasta je pastózní směs koření, bylinek, chilli papriček promíchaná s olejem a vinným octem. Je vhodná k přípravě pokrmů vycházejících z asijských receptur, hodí se k rybě, rýži i zelenině. Kari pasta má netradiční chuť, kterou si oblíbí zejména milovníci orientálních jídel.