

Тайская жареная свинина с красным карри (Тайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

свинина - 200 г;
тайские баклажаны – 4 шт;
кокосовое молоко – 200 г;
красная паста карри – 50 г;
вода – 100 мл;
рыбный соус – 1 ст. ложка;
пальмовый сахар – 1 чайная ложка;
растительное масло -1 ст. ложка;
соль – 1/2 чайной ложки.



1. Нарезать свинину на небольшие кусочки, а тайские баклажаны - на четвертинки.
2. Поджарить свинину в воке на растительном масле до румяной корочки. Вынуть ее из вока и отложить в сторону.
3. Разогреть в воке половину кокосового молока. Как только оно закипит, убавить огонь и добавить в вок красную пасту карри, размешать ее с молоком до однородной массы и дать повариться пару минут.
4. Добавить в вок свинину и перемешать, чтобы соус из кокосового молока и пасты карри покрыл кусочки мяса. Тушить до готовности свинины.
5. Добавить к готовой свинине рыбный соус, пальмовый сахар и соль (по вкусу) и перемешать содержимое вока.
6. Добавить к содержимому вока вторую половину кокосового молока и воду, перемешать и дать закипеть.
7. Добавить в вок тайские баклажаны и стручковую фасоль. Перемешать и тушить блюдо до готовности овощей.