

# Тайское карри с говядиной

Тайское карри с говядиной достаточно популярное блюдо, хотя в Таиланде предпочитают курицу и морепродукты, поэтому данное блюдо имеет множество вариаций. Паста зеленого карри продается в специализированных магазинах, но ее без труда можно приготовить самим. Зеленый цвет придает зеленый перец чили и базилик. Кроме этого в состав карри входят галангал, лемонграсс, лист кафирского лайма, корень кориандра, лук шалот, чеснок и семена кориандра. Все составляющие измельчаются в миксере и паста карри готова.

## Приготовление:

Нарежьте мясо (лопатка, плечевая часть или шея) на небольшие тонкие кусочки поперек волокон. Приправьте солью, перцем и сбрызните маслом, затем перемешайте и оставьте на десять минут. Отдельно нарежьте перец чили и баклажан. Баклажан сначала порежьте вдоль, потом на маленькие удлиненные кусочки размером примерно 4х2 сантиметра. Возьмите листья кафрского лайма и сложите их вдоль пополам, затем выдерите стебелек, чтобы листья распались пополам, и нарежьте их на более мелкие кусочки.

Жасминовый рис тщательно промойте (2-3 раза), положите в кастрюлю и налейте воду. Объем воды должен быть в два раза больше, чем объем риса (в соотношении 2:1). Используйте средний огонь. Как только вода закипит, плотно закройте крышкой и варите 15 минут.

Растопите пасту зеленого карри на сковороде в течение нескольких секунд, при появлении аромата, добавьте мясо и кокосовое молоко. Готовить лучше на среднем огне, регулярно помешивая. Через пару минут добавьте овощи, тамариндовый соус, соевый соус, листья лайма и сахар. Нужно следить, чтобы баклажан был хорошо прожарен. Лучше поджарить его отдельно, а затем добавлять к остальным ингредиентам. После этого кипятите 2-3 минуты.

Подаявая тайское карри с говядиной, возьмите также зеленые овощи (стручковая фасоль, быстро обжаренный шпинат и стручки горошка): карри подавайте в глубокой посуде, а рис – в отдельной посуде.

## Ингредиенты:

- 400 грамм говяжьей вырезки
- 1 большой зеленый перец чили (не очень острый)
- 2–4 стол. ложки зеленой пасты карри
- 4–5 стол. ложки растительного масла
- 2 стол. ложки светлого соевого соуса
- 3 стол. ложки тамариндового соуса
- 200 мл кокосового молока
- 4 листа кафрского лайма
- 1 стол. ложка коричневого сахара
- морская соль
- молотый черный перец

Стоит однажды приготовить тайское карри с говядиной и это блюдо сразу же станет вашим фирменным. Получается оно довольно острым, но изумительно вкусным. Чтобы гости, непривычные к остроте, смогли насладиться этим блюдом вместе с вами, подайте к столу индийский напиток ласси – он поможет унять жжение, а его кисломолочный вкус очень гармонирует с карри.