



Raudonasis antienos karis



Gaminimas

1. Išsivirkite basmati ryžius. Kruopščiai nuplaukite po šaltu bėgančiu vandeniu, nuvarvinkite. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį kokosų aliejaus ir pakepinkite ryžius kol šie taps permatomi. Tuomet užpilkite vandeniu, šiek tiek daugiau nei, kad tik apsemtų ir užvirkite. Uždenkite, sumažinkite ugnį ir virkite kol ryžiai sugers skystį. Tuomet įpilkite dar vandens ir virkite toliau, kol ryžiai bus beveik minkšti. Išgarinkite skystį, uždenkite dangtį ir nukėlę nuo ugnies palikite ryžius puode.
2. Pasiruoškite antieną. Smulkintą antieną pakepinkite keptuvėje, tuomet, įpylę šiek tiek vandens, troškinkite ant mažos ugnies kol ši taps visiškai minkšta.
3. Papriką supjaustykite kubeliais, shiitake grybus - riekelėmis.
4. Didelėje keptuvėje įkaitinkite kokosų aliejų. Dėkite du valgomus šaukštus kario pastos ir leiskite jai patirpti keptuvėje, mentele maišydami kartu su aliejumi. Įpilkite kelis valgomus šaukštus kokosų aliejaus, dėkite imbierą ir smulkiai kapotą čili. Viską išmaišykite iki vientisos pastos ir minutę pakepinkite. Dėkite papriką ir shiitake grybus, sumaišykite su padažu. Supilkite likusį kokosų pieną (ir kokosų kremą, jei naudojate), 2 valg. š. žuvies padažo. Suberkite rudąjį cukrų, vyšninius pomidorus ir antieną. Citrinžolės galus nupjaukite, likusią dalį sutraiškykite su sunkiu įrankiu (taip lengviau išsiskirs aromatas) ir taip pat dėkite į karį.
5. Užvirkite, tuomet karštį sumažinkite ir kaitinkite apie 15 minučių.
6. Žaliają citriną perpjaukite per pusę, vienos puselės sultis išspauskite į karį, o likusią perpjaukite į dvi dalis.
7. Karį patiekite giliose lėkštėse su kepintais anakardžiais, skiltele žaliosios citrinos ir lipniais basmati ryžiais. Skanaus!



Dėkojame [Kitchenjulie.com](https://www.kitchenjulie.com) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g.	Lapino puota švž. ančiukų kulšelių mėsa (troškinti, kepti)
400 ml.	Kokosų pienas
2 v.š.	Kokosų grietinėlė
Pagal skonį	Raudonoji kario pasta (be priedų)
1 vnt.	Čili pipiras (mažas)
2 v.š.	Žuvies padažas
1-2 v.š.	Kokosų aliejus
1 v.š.	Rudasis cukrus
8 vnt.	Shiitake grybai
1 vnt.	Saldžioji paprika
10-12 vnt.	Vyšniniai pomidoriukai
1 vnt.	Žalioji citrina
1 vnt.	Citrinžolės stiebelis
1-2 a.š.	Tarkuotas imbieras
Saujelė	Pakepinti anakardžio riešutai
Pagal poreikį	Basmati ryžiai