Vištienos karis su kokosų pienu ir basmati ryžiais

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

Prieskoniai

- Kardamonas: kelios ankštys
- 1 a. š. Kalendros grūdeliai
- 1 a. š. Kuminas (kamunas)
- 0.5 a. š. Pankolio grūdeliai
- Juodieji pipirai (žirneliai): šiek tiek pagal skonį

Padažas

- Aliejus: šlakelis kepimui
- 3 vnt. Svogūnai ((smulkiai supjaustyti))
- 1 vnt. Aitrioji paprika
- Šviežias imbieras: nedidelis gabalėlis (patarimas: lengviausiai nulupsite su paprastu šaukšteliu!)
- 1 Paprika (didelė)
- 2-3 vnt. Pomidorai (vidutinio dydžio (galima keisti konservuotais pomidorais))

Pagrindas

- 500-600 g Vištiena (apie šlaunelių mėsos (arba krūtinėlės / panyro / saldaus pieno sūrio))
- Prieskoniai mėsai: šiek tiek druskos, juodųjų pipirų ir mėgstamų curry prieskonių (pvz., indiškos masala)
- 1 skardinė Kokosų pienas ((400 ml))

Ryžiai ir patiekimas

- 1 stiklinė Basmati ryžiai
- Šviežia kalendra: papuošimui ir gaivumui
- 1,5 stiklinės vandens ir žiupsnelis druskos ryžiams

Gaminimo eiga

Karis

1. Prieskonių pakepinimas: Į sausą keptuvę suberkite kardamoną, kalendros grūdelius, kuminą, pankolį ir juoduosius pipirus. Šiek tiek pakaitinkite ant vidutinės ugnies – prieskoniai turi pakvipti, bet jokiu būdu nepradėti degti. Suberkite juos tiesiai į kokteilinę ar maisto smulkintuvą (blenderį).

2. Svogūnų kepimas: Į tą pačią keptuvę įpilkite šlakelį aliejaus ir sudėkite smulkintus svogūnus. Pakepkite, kol lengvai karamelizuosis ir pagels.

3. Paskutiniai pasiruošimai: Kol svogūnai kepa, paprieskoninkite supjaustytą vištieną druska, pipirais ir masala prieskoniais. Taip pat supjaustykite papriką, aitriąją papriką, pomidorus bei šaukšteliu nuluptą imbierą.

4. Padažo tyrės trynimas: Į smulkintuvą prie pakepintų prieskonių sudėkite apkeptus svogūnus, supjaustytą imbierą, paprikas ir pomidorus. Viską sutrinkite iki vientisos tyrės.

5. Padažo kepimas: Gautą daržovių ir prieskonių tyrę pilkite atgal į keptuvę ir kepkite. Kaip žinoti, kad padažas iškepė? Daržovių skystis turi nugaruoti, viršuje pradeda atsidalinti ir blizgėti aliejus, o su mentele perbraukus per keptuvės dugną – padažas iškart nesusiglaudžia.

6. Mėsos sudėjimas: Į iškepusį padažą sudėkite paruoštą vištieną ir pakepkite, kol mėsa pasigamins. Išimkite vieną gabaliuką, perpjaukite per pusę – jei vidus visiškai baltas, vištiena iškepusi.

7. Pabaiga: Supilkite kokosų pieną, viską išmaišykite ir pakaitinkite, kol užvirs. Nuimkite nuo ugnies.

Ryžiai

8. Plovimas: Ryžius būtinai perplaukite šaltame vandenyje 3–4 kartus, kol vanduo taps beveik skaidrus. Tai pašalina krakmolo perteklių ir ryžiai nesulips.

9. Proporcija puode: Naudokite santykį 1 dalis ryžių ir 1.5 dalies vandens (pavyzdžiui, 1 stiklinė ryžių ir 1.5 stiklinės vandens) bei įberkite žiupsnelį druskos.

10. Virimas: Užvirkite vandenį su ryžiais be dangčio. Kai užvirs, sumažinkite ugnį iki minimalios, uždenkite sandariu dangčiu ir virkite tiksliai 10–12 minučių (dangčio neatidenkite!). Nuimkite nuo ugnies ir palikite uždengtą puodą pastovėti dar 10 minučių. Prieš patiekiant išpurpurekite šakute!

Patiekimas

11. Patiekite karštą curry su biriais ryžiais ir gausiai pabarstykite šviežia kalendra.

Pastabos

Kartu su vištiena (ar kitais baltymais) į padažą įdėkite stambiai pjaustytų paprikų, cukinijų ar kitų turimų daržovių.

Prieš patiekiant įberkite saują pakepintų anakardžių riešutų – suteiks nuostabaus traškumo!

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt