**[עוף בקארי וחלב קוקוס (חריף)](http://www.be-light.co.il/chicken-in-red-curry-paste/)**

**מצרכים:**

1 ק"ג עוף או דג

2 גזרים

פלפל
1 קישוא

**לרוטב:**

ממרח קארי אדום (red curry paste)

פחית חלב קוקוס

2 כפות ציר דגים (קנוי)

2 כפות סוכר

כוסברה/פטרוזיליה

**הוראות הכנה:**

לחתוך את העוף לרצועות

לטגן אותו במעט שמן על מחבת רחבה  וגדולה

להוסיף את הירקות חתוכים יחסית קטן ולטגנם עם העוף עד שהוא ממש מוכן.

בסיר קטן נפרד

לערבב את פחית חלב הקוקוס

להוסיף 2 כפות ממרח קארי

להוסיף 2 כפות ציר דגים

להוסיף 2 כפות סוכר

לערבב את הכל בסיר עד לקבלת רוטב אחיד

לבסוף

להוסיף את הרוטב למחבת עם העוף והירקות

לבשל עוד כ 5 דקות

לפזר מלמעלה כוסברה/פטרוזיליה בשפע

**טיפים שלי:**

הולך מצוין עם אורז בסמטי כי הרוטב הזה פשוט מהמם וחבל על כל טיפה

אפשר להכין את אותו המתכון עם דג (נסיכה,סול או כל דג אהוב אחר)

ואז אני מטגנת את הירקות, מוסיפה את הרוטב

ואחר כך מוסיפה את הדג החתוך לקוביות/פרוסות ומבשלת במשך כ15 דקות עד שהדג מוכן.