

עוף ואיטריות אורז ברוטב קארי אדום.



רכיבים:

200 גרם איטריות אורז (איטריות נודלס)

2 כפות שמן

1 כף ממרח קארי אדום

3 נתחי חזה עוף, חתוכות לרצועות דקות

1 כפית צ'ילי אדום טרי, קצוץ

2 כפות רוטב דגים

2 כפות מיץ לימון

100 גרם נבטים

½ כוס בוטנים קלויים, מרוסקים

¼ כוס בצל ירוק, קצוץ

## אופן ההכנה:

1. מרתיחים ליטר וחצי מים. מוסיפים מעט שמן ואת איטריות האורז. מבשלים במשך 3 דקות. מסננים, שוטפים האיטריות במים קרים ומניחים בצד.

2. מחממים שמן בווק, מוסיפים את הקארי האדום, מטגנים במשך דקה. מוסיפים את רצועות העוף ומקפצים עד שהעוף מזהיב.

3. מוסיפים את הצ'ילי, רוטב הדגים ומיץ הלימון ומביאים לרתיחה. מכבים את האש ומכסים את הווק למשך דקה.

4. מוסיפים את הנבטים והאטריות ומערבבים. מניחים בצלחת הגשה ומעטרים בבצל ירוק.