
Gulai udang nanas - krewetki z ananasem na kwasno

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2199 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

500 g swiezych krewetek,

4 lyzki soku cytrynowego,

2 lyzki oleju,

250 ml wody,

3 plasterki ananasa,

cukier,

1/2 lyzeczki soli.

Pasta:

12-16 orzeszkow cashew,

1/2 lyzeczki kurkumy,

1/2 lyzeczki pasty krewetkowej,

3-4 swieze czerwone papryczki chilli,

10 szalotek.

1. Krewetki obrac, umyc i usunac czarne zylki. Odstawic.

2. Przygotowac paste: orzeszki, szalotki i papryczki drobno pokroic, a nastepnie przelozyc do mozdierzka. Dodac kurkume, paste krewetkowa i utrzec na

gladka paste. Skladniki mozna rowniez zmiksowac, dodajac do nich odrobine

oleju.

3. Olej rozgrzac w garnku. Podsmazyc na nim paste (przez 5 min.), mieszajac od

czasu do czasu. Dodac wode, ananas i sol. Doprowadzic do wrzenia. Zmniejszyc

ogien i gotowac bez przykrycia 5-10 min., az ananas bedzie miekki.

4. Sok cytrynowy wlac do garnka, wymieszac z ananasem i gotowac przez 2 min.

Sprobowac i gdyby sos byl zbyt cierpki - dodac cukru. Dodac krewetki, wymieszac i gotowac jeszcze 2 min. Podawac od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 40.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)