
Krewetki w zielonym curry

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2660 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 30 min.

250 g duzych krewetek,

1 maly baklazan,

1 lodyzka trawki cytrynowej lub 1 lyzeczka utartej skorki cytrynowej,

2 lyzki oleju,

1 lyzka zielonej pasty curry (patrz przepis "kurczak w zielonym curry" w rozdziale "drob").

3 listki limu lub cytryny,

1 szklanka mleka kokosowego,

10 listkow swiezej bazylii,

1 lyzka sosu rybnego,

2 zielone papryczki chilli,

do przybrania listki limu lub cytryny, swieze listki bazylii,

trawka cytrynowa.

1. Krewetki obrac z pancerzykow zostawiajac skorupke przy ogonku.
2. Baklazan umyc, pokroic, chilli umyc, posiekac, nasionka usunac, trawke cytrynowa i listki bazylii oplukac i drobno pokroic.
3. Olej rozgrzac, dodac zielona paste curry i zagotowac. Dodac krewetki, baklazany, listki limu, trawke cytrynowa i mleko kokosowe.
4. Gotowac na malym ogniu 7-10 min. ciagle mieszajac. Dodac bazylie, sos rybny i chilli. Wymieszac.
5. Przelozyc na polmisek, przybrac listkami bazylii i cytrusow, natychmiast podawac na stol z pieczywem lub gotowanym na parze ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 42.

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