
Krewetki z czosnkiem (tajskie)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3596 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 40 min.

400 g krewetek,

10 ząbków czosnku,

100 g grzybow aromatycznych lub suszonych prawdziwków,

1/4 szklanki oleju,

1/4 szklanki mleka kokosowego,

2 łyżki sosu rybnego,

1 mały korzeń kolendry lub pietruszki,

10 ziaren pieprzu,

do przybrania świeże czerwone papryczki chilli, ogórek, cebulka

dymka, listki pietruszki.

1. Krewetki obrac ze skorupki i umyc. Czosnek obrac i pokroic w płatki.
2. Pietruszke umyc, obrac i pokroic w talarki, grzyby namoczyć w gorącej wodzie, korzonki odrzucic, pieprz utłuc w moździerzu.
3. Na patelni rozgrzac olej, podsmażyc czosnek i pietruszke na złoty kolor.
4. Dodac krewetki, mleko kokosowe, grzyby, pieprz i sos rybny, wymieszac i gotowac na srednim ogniu, az krewetki beda odpowiednio miekkie.
5. Przelozyc na polmisek i przybrac kwiatkami z chilli, liscmi z ogorka, palemkami z dymki i listkami pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 40.

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