

---

# Krewetki ze szpinakiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2463 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 1 godz.

500 g krewetek,

500 g mrozonego szpinaku (lub 1 kg swiezego),

1 duza cebula,

3 zabki czosnku,

2 duze pomidory,

50 g masla,

1/2 lyzeczki turmeriku,

1/2 lyzeczki garam masala,

1/2 lyzeczki mielonej kolendry,

1/2 lyzeczki chilli,

1/2 lyzeczki soli,

2 lyzeczki cukru,

2,5 cm laski cynamonu,

1/2 lyzeczki mielonego imbiru.

1. Ugotowac krewetki w osolonej wodzie (ok. 15 min.). Odcedzic i obrac ze skorupiek.

2. Podgrzac maslo w rondlu i smazyc posiekana cebule i czosnek przez 5 min. Nastepnie dodac rozmrozonego szpinaku (lub posiekany swiezy) i ciagle mieszajac

smazyc 10 min.

3. Dodac sparzone i obrane ze skorki pokrojone pomidory, turmerik, garam masala, kolendre, chilli, imbir, pokruszony cynamon, cukier i sol. Gotowac na

malym ogniu 15 min.

4. Dodac krewetki i gotowac 10 min., mieszajac co pewien czas.

5. Podawac przybrane plasterkami cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 24.

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