
Mus curry z mulami (małżami)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2066 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 40 min.

80 g ugotowanej ryby,

400 g ugotowanych muli bez skorupki,

2 łyżki maki ziemniaczanej,

1 jajko,

1 łyżka oleju,

2 szklanki mleka kokosowego,

do przybrania ogorek, świeże, czerwone papryczki chilli, listki

limu lub cytryny.

Pasta chilli:

11 suszonych papryczek chilli,

5 ząbków czosnku,

3 cebulki dymki,

1 mały korzeń kolendry lub pietruszki,

2 lodygi trawy cytrynowej lub 1 łyżeczka utartej skórki cytrynowej,

mały kawałek imbiru lub 1/2 łyżeczki sproszkowanego,

1 łyżeczka pasty krewetkowej,

2 listki limu (zielonej cytryny).

1. Przygotować pastę chilli. Suszone papryczki chilli namoczyć na 5 min., usunąć nasionka i posiekać. Dymkę, czosnek, kolendrę, trawę cytrynową, imbir,

listki limu oczyścić lub obrać, umyć i posiekać, dodać pastę krewetkową i

utrzeć w moździerzu lub zmiksować.

2. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć pastę chilli (2 min.), dodać rybę, maki

ziemniaczaną, jajko i mleko kokosowe, gotować na małym ogniu mieszając ok. 2

min., dodać mule i gotować 10-15 min., ciągle mieszając. Masa powinna być

gęsta.

3. Połówki orzecha kokosowego lub przecięte wzdłuż na poł lodygi bambusa nadziać masą. Piec w gorącym piecyku 20 min. Zamiast połówki kokosa lub bambusa można używać małych miseczek, gotować wtedy mus na parze przez 20 min.

4. Przełożyć na polmisek i przybrać liśćmi z ogorka i kwiatkami z chilli, listkami limu lub cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 44.

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