Mus curry z mulami (małżami)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2324 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 40 min.

80 g ugotowanej ryby,

400 g ugotowanych muli bez skorupek,

2 lyzki maki ziemniaczanej,

1 jajko,

1 lyzka oleju,

2 szklanki mleka kokosowego,

do przybrania ogorek, swieze, czerwone papryczki chilli, listki

limu lub cytryny.

Pasta chilli:

11 suszonych papryczek chilli,

5 zabkow czosnku,

3 cebulki dymki,

1 maly korzen kolendry lub pietruszki,

2 lodygi trawy cytrynowej lub 1 lyzeczka utartej skorki cytrynowej,

maly kawalek imbiru lub 1/2 lyzeczki sproszkowanego,

1 lyzeczka pasty krewetkowej,

2 listki limu (zielonej cytryny).

1. Przygotowac paste chilli. Suszone papryczki chilli namoczyc na 5 min., usunac nasionka i posiekac. Dymke, czosnek, kolendre, trawke cytrynowa, imbir,

listki limu oczyscic lub obrac, umyc i posiekac, dodac paste krewetkowa i

utrzec w mozdzierzu lub zmiksowac.

2. Na patelni rozgrzac olej i podsmazyc paste chilli (2 min.), dodac rybe, make

ziemniaczana, jajko i mleko kokosowe, gotowac na malym ogniu mieszajac ok. 2

min., dodac mule i gotowac 10-15 min., ciagle mieszajac. Masa powinna byc

gesta.

3. Polowki orzecha kokosowego lub przeciete wzdluz na pol lodygi bambusa nadziac masa. Piec w goracym piecyku 20 min. Zamiast polowki kokosa lub bambusa mozna, uzywac malych miseczek, gotowac wtedy mus na parze przez 20 min.

4. Przelozyc na polmisek i przybrac liscmi 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)