
Pathia z krewetek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2313 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 50 min.

450 g duzych krewetek,

2 duze cebule,

225 g masla,

50 g wiorkow kokosowych,

1 lyzeczka chilli,

2 lyzeczki papryki,

2,5 cm laski cynamonu,

2 liscie laurowe,

1 lyzeczka garam masala,

2 lyzeczki fenugriku,

25 g swiezego imbiru,

100 g koncentratu pomidorowego,

3 dl jogurtu.

1. Pokrojone w cienkie plasterki cebule smazyc w masle na zloto.
2. Dodac wiorki kokosowe i mocno zrumienic mieszajac caly czas, aby nie przywarly do patelni.
3. Dodac chilli, papryke, pokruszony cynamon, liscie laurowe, garam masala, posiekany imbir, koncentrat pomidorowy i jogurt. Dobrze wymieszac, dodac 1 dl wody.
4. Kiedy sos zagotuje sie, natychmiast wrzucic krewetki i dusic pod przykryciem na wolnym ogniu 15-25 min. (w zaleznosci od wielkosci krewetek).
5. Jezeli potrawa jest zbyt plynna, odparowac sos do jego zageszczenia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 26.

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