
Sambal goreng udang - krewetki w mleczku kokosowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1984 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

500 g swiezych krewetek,

8-10 szalotek,

8-12 swiezych czerwonych papryczek chilli,

kawalek swiezego imbiru (6 mm),

12-16 orzeszkow cashew,

1/2 lyzeczki pasty krewetkowej,

2 lyzki oleju,

250 ml mleka kokosowego,

4 lyzki soku cytrynowego,

2 lyzeczki cytronelli,

1/2 lyzeczki soli.

1. Krewetki oplukac pod biezaca woda, usunac czarne zylki, osuszyc i odstawic.
2. Orzeszki oplukac (jesli sa solone), a nastepnie pokroic. Imbir obrac.
3. Szalotki, papryczki oraz imbir drobno pokroic, przelozyc do moździerza, dodac orzeszki oraz paste krewetkowa i utrzec na gladka mase.
4. Olej rozgrzac w garnku i smazyc utarta mase przez 3-5 min., az zacznie wydzielac aromat. Dodac krewetki i smazyc przez minute, ciagle mieszajac.
5. Mleko kokosowe wlac do garnka, dodac sol, sok cytrynowy, cytronelle i powoli mieszajac doprowadzic do wrzenia. Gotowac na malym ogniu bez przykrycia, az mleko zgestnieje, a krewetki beda ugotowane. Podawac z ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 42.

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