
Czerwony sos curry

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4004 razy.

Czas przygotow. 25-40 min.

300 ml mleka kokosowego (patrz "ogolne"),

6 lyzek brazowego cukru,

lyzka masla orzechowego,

3 lyzki oleju,

10 suszonych papryczek chilli,

5 listkow limu lub cytryny,

trawka cytrynowa,

2 cebulki dymki,

3 zabki czosnku,

1/2 lyzeczki nasion kolendry,

kawalek imbiru,

1/2 lyzeczki kminku,

1/4 lyzeczki mielonego cynamonu,

1/2 lyzeczki soli.

1. Papryczki chilli polamac, usunac nasiona, zalac goraca woda, odstawic na 10

min. Trawke cytrynowa, dymki, imbir, liscie limu i papryczki drobno posiekac. Piec w piekarniku razem z czosnkiem, nasionami kolendry, kminkiem i

cynamonem 15 min w temp. 220żC. Zmiksowac z 2 lyzkami oleju, lyzeczka cukru

i sola.

2. W garnku rozgrzac pozostaly olej, wlozyc zmiksowana mase, smazyc 3 min. Wlac

mleko kokosowe, wlozyc maslo orzechowe, reszte cukru i listki limu. Wymieszac, gotowac na malym ogniu 10 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 81.

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