
Zielony sos curry

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4240 razy.

Czas przygotow. 25-40 min.

500 ml mleka kokosowego (patrz "ogolne"),

zielona papryczka chilli,

goździk,

2 lodyzki trawki cytrynowej,

kawalek imbiru,

3 ząbki czosnku,

2 gałazki kolendry,

1/2 łyżeczki kminku,

łyżeczka startej skorki limu,

4 ziarna pieprzu,

łyżeczka ziaren kolendry,

łyżeczka pasty krewetkowej,

łyżeczka cukru,

liśc laurowy, 1/2 łyżeczki soli,

2 łyżki oleju.

1. Trawke cytrynowa i gałazki kolendry oplukac, pokroic. Czosnek i imbir obrac, posiekac, Zmiksowac na jednolita mase: trawke cytrynowa, gałazki kolendry, czosnek, imbir, kminek, pieprz, kolendre, paste krewetkowa, goździk, liśc laurowy, skorke limu, sol i łyżke oleju. Papryczke chilli oplukac, przekroic usunac nasiona, drobno posiekac.

2. Do garnka wlac łyżke oleju, wlozyc zmiksowana mase i posiekana chilli. Smazyc 2 min. Dodac mleko kokosowe i cukier. Gotowac na malym ogniu 10 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 80.

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

Zielony sos curry a w składzie nie ma curry??!
Nadesłał(a):AnonymuS <aaa@aaa.aaa> 2011-08-10 16:08:04

Bardzo rzadko liście curry występują w przepisie na sos curry. Jeśli masz na myśli "zioła curry" to składają się one z tego samego co masz wyliczone w przepisie. Polecam: <http://pl.wikipedia.org/wiki/Curry>
Nadesłał(a):MM 2011-08-10 16:08:26

