
Curry w liściach banana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2135 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

300 g mięsa wieprzowego,

3 łyżki sosu rybnego,

1,5 szklanki mleka kokosowego,

1 jajko,

1 łyżeczka utartej skórki z cytryny,

2 małe korzenie kolendry lub pietruszki,

1 łyżeczka pasty krewetkowej,

1 łyżeczka soli,

5 ziaren pieprzu,

1 łyżka maki ziemniaczanej,

1 liść banana lub 15 małych kamionek do zapiekania,

liście bazylii,

natka kolendry lub pietruszki,

do przybrania czerwona papryczka chilli, listki kolendry.

Pasta przyprawowa:

5 suszonych papryczek chilli,

7 cebulek dymek,

3 ząbki czosnku,

mały kawałek imbiru lub 1/2 łyżki utartego,

1 lodyga trawki cytrynowej lub 1/2 łyżeczki utartej skórki cytrynowej.

1. Z liścia banana zrobić 15 małych (o średnicy 5-6 cm) kubeczków spiętych wykalaczkami.
2. Wszystkie składniki pasty przyprawowej po obraniu i umyciu posiekać jak najdrobniej i utrzeć w moździerzu na gładką pastę.
3. Mięso posiekać niezbyt drobno. Korzeń pietruszki obrać, umyć, posiekać drobno i utrzeć na pastę z utłuczonym pieprzem. Dodać do mięsa, polać sosem rybnym i odstawić na 20 min.
4. Poł szklanki mleka kokosowego wymieszać z maki ziemniaczaną i zagęścić na ogniu. Resztę mleka kokosowego wymieszać z pastą przyprawową, mięsem, jajkiem, solą, pastą krewetkową, skórka cytryny i polać z mięsem.
5. Dno kubeczków bananowych lub kamionek wyłożyć listkami bazylii i kolendry, wypełnić masą mięsna z przyprawami, ustawić w naczyniu do gotowania na parze i gotować pod przykryciem 15 min. w liściach lub 25 min. w kamionce. Po tym

czasie odkryc, polac kazde naczynko zageszczonym mlekiem z maka, przybrac cieniutkimi krazkami chilli i listkiem kolendry. Gotowac jeszcze 5-7 min.

6. Przelozyc na polmisek, podawac gorace lub zimne.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 54.

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