

---

# Curry w liściach banana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2162 razy.

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

300 g miesa wieprzowego,

3 lyzki sosu rybnego,

1,5 szklanki mleka kokosowego,

1 jajko,

1 lyzeczka utartej skorki z cytryny,

2 male korzenie kolendry lub pietruszki,

1 lyzeczka pasty krewetkowej,

1 lyzeczka soli,

5 ziaren pieprzu,

1 lyzka maki ziemniaczanej,

1 lisc banana lub 15 malych kamionek do zapiekania,

liscie bazylii,

natka kolendry lub pietruszki,

do przybrania czerwona papryczka chilli, listki kolendry.

Pasta przyprawowa:

5 suszonych papryczek chilli,

7 cebulek dymek,

3 zabki czosnku,

malý kawalek imbiru lub 1/2 lyzki utartego,

1 lodyga trawki cytrynowej lub 1/2 lyzeczki utartej skorki cytrynowej.

1. Z liscia banana zrobic 15 malych (o srednicy 5-6 cm) kubeczkow spietych wykalaczkami.
2. Wszystkie skladniki pasty przyprawowej po obraniu i umyciu posiekac jak najdrobniej i utrzec w moździerzu na gladka paste.
3. Mieso posiekac niezbyt drobno. Korzen pietruszki obrac, umyc, posiekac drobno i utrzec na paste z utluczonym pieprzem. Dodac do miesa, polac sosem rybnym i odstawic na 20 min.
4. Pol szklanki mleka kokosowego wymieszac z maka ziemniaczana i zagescic na ogniu. Reszte mleka kokosowego wymieszac z pasta przyprawowa, miesem, jajkiem, sola, pasta krewetkowa, skorka cytryny i polaczyc z miesem.
5. Dno kubeczkow bananowych lub kamionek wylozyc listkami bazylii i kolendry, wypelnic masa miesna z przyprawami, ustawic w naczyniu do gotowania na parze i gotowac pod przykryciem 15 min. w lisciach 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)