
Wieprzowe curry ze sliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2202 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 1 godz.

500 g mielonej wieprzowiny,
3 szklanki mleka kokosowego,
20 swiezych sliwek wegierok,
2 lyzki sosu rybnego,
1 lyzka cukru,
1 lyzka pasty krewetkowej,
3-6 czerwonych, suszonych papryczek chilli,
1 maly kawalek imbiru lub 1/2 lyzki w proszku,
5 zabkow czosnku,
3 cebulki dymki,
1 lodyga trawy cytrynowej lub 1/2 lyzeczki utartej skorki cytrynowej,
do przybrania swieze czerwone papryczki chilli, swieze listki bazylii.

1. Papryczki chilli namoczyc na 5 min., usunac nasionka, pokroic.
2. Czosnek i dymki obrac i posiekac. Trawke cytrynowa i imbir umyc i pokroic jak najdrobniej, wszystkie te skladniki razem z chilli utrzec na gladka mase w mozdzierzu.
3. Sliwki sparzyc wrzatkiem, sciagnac skorke, lekko nadkroic z boku, wyjac pestki.
4. Mieso wymieszac dokladnie z jedna lyzka masy przyprawowej i uformowac kulki wielkosci orzecha. Kulkami nadziac sliwki.
5. W plaskim rondlu rozgrzac 1 szklanke mleka kokosowego, odparowac aby sie zgescilo, dodac pozostala mase przyprawowa i znow szklanke mleka, zagescic odrobine, wlozyc nadziane sliwki, gotowac na najmniejszym ogniu, podlewajac systematycznie pozostalym mlekiem. Przed podaniem na stol przyprawic sosem rybnym i cukrem.
6. Przelozyc na polmisek, przybrac kwiatkami z chilli i listkami bazylii. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 52.

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

