
Laksa lemak - zupa z owocow morza z makaronem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4312 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

375 g swiezych krewetek,

500 ml wody,

400 g makaronu ryzowego,

2 galazki swiezej miety,

1/2 malego ogorka.

Sos:

4-6 suszonych czerwonych papryczek chilli,

1 lyzeczka cytronelli,

8 szalotek,

kawalek imbiru (1 cm),

1 lyzeczka kurkumy,

1/2 lyzeczki pasty krewetkowej,

2 lyzeczki kolendry,

4 lyzki oleju,

750 ml mleka kokosowego,

1 lyzeczka soli.

1. Krewetki obrac, umyc i usunac czarna zylke. Przelozyc do garnka, zalac woda

i doprowadzic do wrzenia. Zmniejszyc ogien i gotowac przez 2 min. Odcedzic,

nie wylewajac wywaru.

2. Makaron zalac wrzaca woda i moczyc przez 3 min. Odcedzic.

3. Przygotowac sos: papryczki zalac ciepla woda i moczyc przez 15 min. Przekroic i usunac nasionka. Imbir obrac i wraz z papryczkami i szalotkami drobno pokroic. Nastepnie papryczki, szalotki, imbir, cytronelle, kurkume oraz

paste krewetkowa utrzec w mozdzierzu na gladka paste (dodac 1,5 lyzki oleju

jesli uzywamy miksera). Dodac kolendre i wymieszac.

4. Reszte oleju rozgrzac w garnku, smazyc na nim paste przez 4-5 min., mieszajac od czasu do czasu. Nastepnie dodac mleko kokosowe i wywar z krewetek.

Doprowadzic do wrzenia, ciagle mieszajac. Zmniejszyc ogien, dodac sol i gotowac, az zupa zgestnieje.

5. Miete umyc i posiekac. Ogorek obrac i pokroic na paseczki.

6. Makaron przelozyc do miseczek i zalac zupa. Przybrac swieza mieta i paseczkami ogorka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 22.

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

Skąd się tu znalazł ogórek!!! Jeżeli ma to być oryginalny przepis to powinno być zaznaczone że jest to dodane przez autora.
Nadesłał(a):g w. 2006-07-31 09:07:53

citronella ???? to matko... zupa jest naprawdę bardzo smaczna ale w oryginalnym wykonaniu!!! podstawą tej zupy jest tamaryndowiec!!! dostępny w "Kuchniach Świata" za całe 8 złotych!!
Nadesłał(a):monika <seeiko@o2.pl> 2010-03-17 16:03:14