



Dania główne

CURRY Z KREWETEK



SKŁADNIKI

- 12 surowych (szarych) oczyszczonych krewetek
- 100 g mały
- 200 g filetów z dorsza
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- chili
- 4-centymetrowy kawałek imbiru
- 200 g 12-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita
- 1/2 l bulionu warzywnego
- 1-2 łyżki sosu rybnego
- 3 łyżki masła klarowanego Mlekovita
- łydża trawy cytrynowej
- łyżka żółtej pasty curry
- łyżeczka pasty z tamaryndowca
- kurkuma
- cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Cebulę i czosnek obrać, chili opłukać, posiekać. Imbir obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Trawę cytrynową rozgnieść. Filety z ryby pokroić na kawałki. Mały wyszorować.
- Rozgrzać masło klarowane, zeszklić cebulę. Dołożyć pastę z tamaryndowca, pastę curry, łyżeczkę kurkumy, czosnek, chili oraz imbir, smażyć 1-2 min. Dodać śmietanę, sos rybny i bulion, gotować 5 min.
- Do curry dodać rybę, gotować 5 min. Dołożyć mały, gotować ok. 5 min, aż muszle się otworzą. Wrzucić krewetki, gotować kolejne 3-4 min. Curry nalać do misek i podawać.