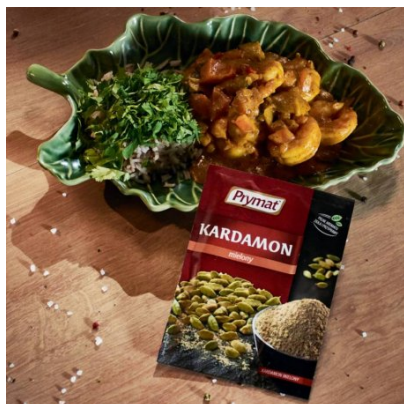


Doradca Smaku X: Krewetki indyjskie z warzywami curry, odc. 32



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na curry:

czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
cukinia	1 sztuka
papryka czerwona	1/2 sztuki
pomidor malinowy	2 sztuki
olej	100 mililitrów
masło	1/3 kostki
wino białe	300 mililitrów
śmietanka 36%	300 mililitrów
krewetki duże	25 sztuk
ryż	100 gramów
kolendra	1 pęczek

Do smaku:

przyprawa curry
pieprz ognisty mielony
sól morską
Pieprz kolorowy- MŁYNEK
kardamon mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek kroimy w plastry, cebulę siekamy drobno. Cukinię (wraz ze skórką) kroimy w większe kawałki. Paprykę kroimy w kostkę. Z obranych ze skóry pomidorów wycinamy miąższ i odkładamy; te części kroimy w kostkę.

Do rozgrzanego garnka wlewamy olej (50 ml), dodajemy czosnek, cebulę, cukinię, czerwoną paprykę i smażymy. Doprawiamy pieprzem ognistym, dodajemy masło, białe wino i mieszamy, dodajemy śmietankę i mieszamy, doprawiamy curry i mieszamy.

Na patelnię wlewamy olej (50 ml), smażymy krewetki i doprawiamy solą morską i kolorowym pieprzem. Krewetki smażymy 1-2 minuty z każdej strony (aż nabiorą różowego koloru). Dodajemy krewetki do sosu i mieszamy.

Na patelni po krewetkach wkładamy ugotowany ryż i rozprowadzamy po całej powierzchni, doprawiamy kardamonem, dokładnie mieszamy.

Na koniec do sosu z krewetkami dodajemy pomidora i delikatnie mieszamy. Danie wykładamy na talerz, obok kładziemy ugotowany ryż, posypujemy go liśćmi świeżej kolendry.