

Krewetki w sosie kokosowym



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

400 g dużych krewetek (najlepiej królewskich) 200 ml mleka kokosowego 2 łyżki żółtej pasty curry 1 łyżka sosu rybnego 200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki dokładnie umyć, obrać z pancerzyków, pozostawiając ogony. W garnku zagotować mleko kokosowe z pastą curry. Zmniejszyć ogień i podgrzewać 5 minut na małym ogniu pod przykryciem. Dodać sos rybny, cukier i dokładnie wymieszać. Dodać pomidorki i krewetki, jeśli są surowe i dusić 5 minut. Jeśli krewetki są już gotowane, dodać po 5 minutach od wrzucenia pomidorków. Doprawić solą, pieprzem, sokiem z limonki. Na talerzu udekorować paskami papryczki. Podawać z ryżem jaśminowym.