

Czerwone curry z krewetkami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej	1 łyżka
cebule drobno pokrojone	2
posiekane zielone części dymki (ok 1/2 szklanki)	
4 łyżki czerwonej pasty curry	
mleko kokosowe	250 ml
1 łyżka sosu rybnego	
1 szklanka pomidorów pokrojonych w kostkę	
krewetki królewskie	500g
papryczka chilli drobno posiekana	
skórka starta z 1/2 limonki	
plasterki limonki do ozdoby	
makaron chiński typu noodle ale można dac chiński jajeczny	
rosół warzywny	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odmrożone krewetki wyszłam z pastą curry, przykryłam folią i wstawiłam na godzinę do lodówki, by przeszły smakiem. Makaron zalałam wrzątkiem na 3 minuty. Odcedziłam. Gotowy. Olej rozgrzałam na patelni, dodałam cebulę, smażyłam do zeszklenia. Wlałam pomidory, dodałam skórkę z limonki, papryczkę chilli drobno posiekaną, smażyłam ok 2 minut. Dodałam krewetki z pastą, wymieszałam i gotowałam chwilę żeby się zagrzały. Wlałam mleko kokosowe, bulion, sos rybny i sok z limonki do smaku. Na koniec wrzuciłam zielone części dymki, wymieszałam, pogotowałam jeszcze minute. Podałam na makaronie z plasterkami limonki i posypane zieloną dymką. Pyszne!

