



przepisy.pl

Curry z krewetkami i dynią



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeża dynia - 1 sztuka
- krewetki - 30 dekagramów
- puszka mleka kokosowego - 1 sztuka
- świeży imbir - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- posiekany szczypiorek - 1 pęczek
- tłuszcz do smażenia - 3 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Dynię obierz i pokrój w dużą kostkę.
2. Posiekaj czosnek i zetrzyj imbir, następnie dodaj je do dyni i smaż jeszcze przez 4 minuty.
3. Wlej mleko kokosowe i dodaj Bulionetkę drobiową Knorr.
4. Dodaj również curry w ilości zależnej od preferowanej pikantności. Całość gotuj przez 10 minut, a następnie zmiksuj.
5. Do gotującego sosu dodaj kostki z dyni oraz podsmażone krewetki. Gotowe danie podawaj z posiekanym szczypiorkiem, doprawione do smaku sokiem z cytryny.
6. Podsmaż ją w rondlu do momentu, gdy zmięknie, po czym dopraw pieprzem i odrobiną soli. Odłóż połowę do oddzielnego naczynia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl