



przepisy.pl

Curry z krewetek z nutą kokosową

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cukier - 2 łyżeczki
- kolendra - 10 sztuk
- pomidor pokrojony w kostkę - 1 szklanka
- niesłodzone mleko kokosowe - 400 mililitrów
- pasta curry - 2 łyżki
- sos rybny - 3 łyżki
- bulion drobiowy - 1 szklanka
- drobno pokrojona cebula - 1 szklanka
- olej z orzeszków - 1 łyżka
- siekana dymka - 1 szklanka
- surowy krewetki - 1 kilogram
- cząstki limonki - 10 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. W rondlu rozgrzej olej. Dodaj cebulę i smaż do zarumienienia.
2. Zmniejsz ogień, dodaj dymki i pastę curry. Mieszaj i smaż przez około minutę.
3. Następnie wlej mleko kokosowe, bulion i sos rybny. Dodaj cukier i zagotuj.
4. Włóż pomidory i gotuj około 2 minuty.
5. Dodaj krewetki i gotuj około 3 minuty. Udekoruj listkami kolendry, podawaj z limonką.

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