

# Tajskie Zielone Curry



Autor: **codziennik\_kulinaryny**  
Przepisów: **109** Ocena: **1045**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 1 opakowanie mrożonych gotowanych krewetek
- 1 czerwona papryka
- pęczek szparagów (zielonych)
- 1 puszka mleka kokosowego
- 1 łyżeczka curry
- 1 średnia cebula
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- pół łyżeczki mielonego imbiru
- 1 ząbek czosnku drobno pokrojony
- 2 łyżki zielonej tajskiej pasty curry
- sól i pieprz do smaku
- 1 szklanka bulionu drobiowego
- 1 łyżka azjatyckiego sosu rybnego (opcjonalnie)
- pół łyżeczki suszonej bazylii lub kilka listków świeżej do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od przygotowania i oczyszczenia szparagów. Zdrewniałe końcówki odcinamy. Przekładamy szparagi do miseczki, zakrywamy folią spożywczą i podgrzewamy w mikrofalach ok. 1-1.5 minuty i kroimy na mniejsze kawałki. Możemy też alternatywnie podgotować je w gorącej wodzie przez ok. 2-3 minuty.
- 2 Na patelni lub w woku podgrzewamy oliwę, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i paprykę, a także drobno posiekany czosnek. Podsmażamy przez 2-3 minuty. Dodajemy imbir, pastę curry i 2 łyżki mleka kokosowego. Mieszamy i podsmażamy przez kolejne 2-3 minuty.
- 3 Dodajemy pozostałe mleko kokosowe, azjatycki sos rybny, bulion drobiowy i nadal gotujemy zmniejszając ogień.
- 4 W osobnym garnku podgrzewamy 1 łyżkę oliwy, dodajemy odrobinę pasty curry i 1 łyżkę przyprawy curry. Po chwili dodajemy krewetki. Wszystko podsmażamy na złoto.
- 5 Przekładamy krewetki na patelnię do gotującego się sosu, dodajemy szparagi. W razie potrzeby całość doprawiamy odrobiną pasty curry, solą i pieprzem. Gotujemy do chwili, aż krewetki będą miękkie.
- 6 Podajemy np. z listkami świeżej bazylii, lub suszonej, chlebkiem naan, i tajskim colesławem, lub

ryżem.

Twoje notatki do przepisu: