

Krewetki w sosie curry z mango

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 2

Czas smażenia: 15 minut

Przygotowanie :

1. Owoc mango umyj, obierz ze skórki, pokrój na kawałki.
 2. Krewetki umyj, oczyść ze skórki, lekko osusz ręcznikiem papierowym.
 3. Cebulę obierz, pokrój w cienkie pół-plastry.
 4. Na dużej patelni rozgrzej 1 łyżkę oliwy z oliwek.
 5. Dodaj 1 cebulę oraz 2 ząbki czosnku, smaż na średnim ogniu przez około 3-4 minuty, aż cebula będzie miękka i lekko zeszkłona.
 6. Dodaj po 1 łyżeczce imbiru, kurkumy i curry, mieszaj przez około 1 minutę, aż przyprawy uwolnią aromat.
 7. Dodaj ok. 450-500 g krewetek i smaż przez około 3-4 minuty, aż zmienią kolor na różowy i będą miękkie.
 8. Dodaj obrane i pokrojone w kawałki mango i 200 ml mleka kokosowego, wymieszaj i gotuj przez około 5 minut, aż sos zgęstnieje i warzywa będą miękkie. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
 9. Podawaj krewetki gorące, posypane natką pietruszki.
-

Wskazówki :

Krewetki można podać jako przystawkę (na listku sałaty) lub jako główne danie np. z ryżem lub chrupiącą bagietką.