

KREWETKI W POMIDOROWYM CURRY

Składniki:

- krewetki
- 1 zupa krem pomidorowa Purena
- 1 szalotka lub cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- 1 papryczka chili
- 1 cm kawałek świeżego imbiru
- 1 łyżeczka kuminu
- 1 łyżeczka przyprawy curry
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 1 łyżka oleju rzepakowego i łyżka masła (do smażenia)
- 1 garść tajskiej bazylii lub kolendry

SPOSÓB WYKONANIA:



1 Cebulę, czosnek, papryczkę i imbir drobno posiekać i podsmażyć na oleju z masłem.



2 Dodać oczyszczone, umyte krewetki i podsmażyć razem 3-4 min.



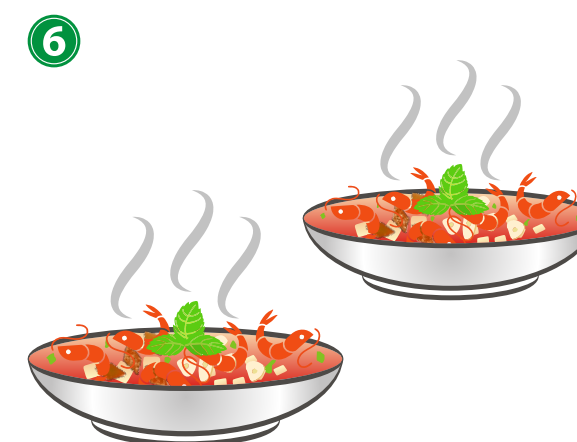
3 Następnie wlać zagęszczoną zupę pomidorową Purena



4 Dodać kumin i curry, wymieszać i dusić razem kilka minut.



5 Dodać jogurt naturalny.



6 Dorzucić posiekaną tajską bazylię lub kolendrę.



Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.