

Dania główne

# Curry z krewetkami po indyjsku

Czas przygotowania:

55 min

Dla ilu osób:

4

## Składniki

### Główne składniki

- 600 g krewetek tygrysiach
- 4 pomidory
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 5-centymetrowy kawałek świeżego imbiru korzeniowego
- 200 ml kremu kokosowego
- 200 ml mleka kokosowego
- Sok z jednej cytryny
- 1 łyżka brązowego cukru
- 50 ml pasty z tamaryndowca
- Szczypta soli

### Indyjska mieszanka przypraw Malabar:

- Pół łyżeczki czarnej gorczycy
- 12 świeżych lub suszonych liści curry
- Pół łyżeczki chilli w proszku
- Pół łyżeczki kurkumy
- Pół łyżeczki nasion kolendry
- ćwierć łyżeczki nasion kozieradki

## Metoda

Przygotowanie:

25

Gotowanie:

30

Dla ilu osób:

4

Trudność:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Polish (Poland)'] 0

1. Do przygotowania indyjskiej mieszanki przypraw Malabar dodaj wszystkie składniki do młynka do przypraw i kawy Braun i użyj pracy pulsacyjnej, aby je grubo zmielić. Idealna mieszanka przypraw jest gotowa w ciągu kilku sekund.
2. Posiekaj cebulę, czosnek i imbir za pomocą szatkownicy MQ 30. Rozgrzej oliwę z oliwek w dużym rondlu lub woku, a następnie dodaj cebulę, czosnek i imbir. Gotuj na łagodnym ogniu przez 2-3 minuty, a następnie dodaj indyjską mieszankę przypraw Malabar.
3. Smaż przyprawy przez minutę lub dwie. W międzyczasie posiekaj pomidory za pomocą rozdrabniacza MQ 30.
4. Dodaj pokrojone pomidory, śmietankę kokosową i mleko do rondla. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez 15 minut.
5. Następnie dodaj sok z cytryny, pastę z tamaryndowca, brązowy cukier i szczyptę soli. Zblenduj sos za pomocą blendera ręcznego Braun MultiQuick, aż uzyskasz gładką konsystencję.
6. Dodaj krewetki i smaż przez dodatkowe 2-3 minuty lub do miękkości i natychmiast podaj. Udekoruj świeżymi gałązkami kolendry i podaj z ryżem gotowanym na parze.