

KREWETKI Z MANGO I RYŻEM JAŚMINOWYM

2 Porcje | Czas przygotowania 20 min

SKŁADNIKI

100 g / ryżu jaśminowego

225 g / krewetek

1 sztuka / szalotki

2 ząbki / czosnku

1 sztuka / chilli

1 sztuka / mango

1 łyżka / pasty curry

150 ml / białego wina

Sok z ½ cytryny

1 łyżka / czarnuszki

1 sztuka / dymki

1 łyżki / oliwy z oliwek

Sól, pieprz

SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Ryż jaśminowy gotujemy w osolonej wodzie od zagotowania 12 min.

W czasie, gdy gotuje się ryż przygotowujemy krewetki. Szalotkę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Ząbki czosnku obieramy i miażdżymy w prasce. Papryczkę chilli myjemy i drobno siekamy. Krewetki myjemy i odsączamy.

Proponuję użyć mrożonych, obranych. Mango

LISTA ZAKUPÓW

Ryż jaśminowy

Krewetki

Szalotka

Czosnek

Chilli

Mango

Pasta curry

Białe wino

Cytryna

Czarnuszka

Dymka

Kolendra

obieramy i kroimy w 3 cm kawałki. Dymkę myjemy i drobno siekamy.

Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek. Następnie dodajemy szalotkę i chilli. Gdy się zeszkła dorzucamy czosnek. Po ok. minucie dodajemy krewetki. Krewetki smażymy aż zaczną być lekko złote. Następnie dodajemy pokrojone mango i pastę curry. Chwilę całość przesmażamy i dodajemy białe wino oraz sok z cytryny. Smażymy aż wino lekko odparuje, ok. 5 min. Po tym czasie dodajemy ugotowany ryż i czarnuszkę. Całość doprawiamy solą i pieprzem, po czym dusimy 2 min.

Krewetki z ryżem układamy na talerze i posypujemy dymką i kolendrą.