

Krewetki Goan Curry

Pyszne curry

 Czas na High: 3

 Czas na Low: 5-6

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- Sos Składniki
- 1 łyżeczka całego czarnego pieprzu
- 4 łyżeczki nasion kolendry
- 2½ łyżeczki kminu
- 4 łyżki oleju roślinnego
- 2 średnie cebule, pokrojone w ćwiartki
- 2 pomidory, pokrojone w ćwiartki
- 2 łyżeczki papryki mielonej
- 400 ml mleka kokosowego
- 100 g wiórek kokosowych
- 2 całe świeże czerwone chilli lub mniej - do smaku
- ½ łyżeczki mielonej kurkumy lub 5 cm świeżej kurkumy
- 2 cm 30 g świeżego imbiru, obranego
- 4 ząbki czosnku, obrane i posiekane
- Sól do smaku
-
- 400 g krewetek królewskich świeżych lub rozmrożonych
- 100 g liści szpinaku baby
- 1 limonka, sok
- 1 mały pęczek kolendry, posiekany
-



Wykonanie:

Zmiksuj w blenderze wszystkie składniki sosu, aż masa będzie gładka, następnie przełóż zawartość do misy wolnowaru Crock-Pot. Przykryj i gotuj na poziomie HIGH przez 3 godziny lub od 5 do 6 godzin na poziomie LOW.

Po tym czasie dodaj krewetki, szpinak, sok z limonki i kolendrę, dobrze wymieszać, przykryj i gotuj przez około 10 minut na poziomie HIGH, aż krewetki będą ugotowane.

Serwuj z ryżem basmati