Kokosowe curry z krewetkami i szpinakiem

Azjatycka kuchnia

Czas na High: 2

Czas na Low: -

Ilość porcji: 1-2

Czas przygotowania: 15

Składniki

- Cebula, 1 sztuka
- Czosnek, 2 ząbki
- Krewetki tygrysie, 200 g
- Szpinak świeży, 100 g
- Mleko kokosowe, 250 ml
- Bulion warzywny, 150 ml
- Curry, 1 łyżka
- Liść laurowy, 1 sztuka
- Olej, 2 łyżki
- Sól, pieprz cayenne
-

Wykonanie:

Olej rozgrzej na patelni, zeszklij na nim posiekaną w kosteczkę cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz liść laurowy i curry.
Cebulę przełóż do naczynia wolnowaru Crock-Pot, wlej bulion i mleko kokosowe, oraz dodaj obrane krewetki.
Gotuj curry na funkcji high przez 2 godziny, na 15 minut przed końcem gotowania dodaj liście szpinaku.
Gotowe curry dopraw do smaku solą i pieprzem Cayenne. Podawaj z ryżem lub chrupiącą bagietką.

przepis Darka Kuźniaka