

Krevety s mangem a kurkumou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Červenou cibuli (2 ks) oloupeme a nasekáme najemno. Konce chilli papričky odkrojíme a odstraníme jádérka. Papričku nasekáme najemno. Oloupané mango nakrájíme na kostičky.

V pánvi rozpustíme 20 g bylinkového másla (másla a bylinky), cibuli, chilli a mango podusíme. Přidáme kokosové mléko a kurkumu. Za stálého míchání necháme vyvařit na 1/3 obsahu. Oloupané obří krevety přidáme do kokosového mléka a vaříme tak dlouho, dokud nezrůžoví. Mírně osolíme a podáváme posypané koriandrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 4 g
- **Krevety vyloupané 150 g** - 500 g
- **Koriandr čerstvý** - 1 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Mango** - 200 g
- **Kurkuma mletá 30 g** - 3 g
- **Bylinkové máslo 30 g** - 5 g
- **SHAN SHI-Kokosové mléko 400 ml** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

