

Thajské krevety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tygří kreveta 20 ks
- šťáva z 1 pomeranče 1 malá odměrka
- bílé víno 0.5 dl
- máslo 100 g
- citronela list 1 ks
- čerstvý zázvor 20 g
- kokosový rum 1 dl
- celý pepř 1 lžička
- mletý kmín 2 lžička
- malá cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- malá čerstvá chilli paprička 2 ks
- kurkuma 1 lžička
- kari 1 lžička
- sůl 1 lžička
- limetka 1 ks
- koriandr 1 svazek
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z poloviny limetky oloupeme kůru a nakrájíme. Oloupanou cibuli a česnek nakrájíme a vhodíme do mixéru. Přidáme kůru z limetky, kokosový rum, lístky koriandru a zbytek koření.

2. V hrnci rozejdeme polovinu másla a nalijeme obsah mixéru. Přidáme víno, šťávu z pomeranče, nastrouhaný zázvor a citronelu a přivedeme k varu. Za stálého míchání vaříme na mírném ohni 2 minuty a zašleháme zbytek másla. Nalijeme do talířů a obložíme loupánými vařenými krevetami.

Poznámka:

TIP Tygří krevety vařte dvě minuty ve slané vodě nebo v páře. Až zčervenají, vyloupněte je ze schránek a zbavte nožiček. Ocásek se na krevetách nechává, vypadají tak efektněji.