



Tajskie zielone curry z łososiem

Steps: 5

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

1/3 sztuki	Filet z łososia	2 sztuki	Cebula biała
3 łyżki	Pasta curry zielona	1 puszka	Mleko kokosowe
2 sztuki	Limonka	2 łyżki	Cukier brązowy
2 łyżki	Sos rybny	1 garść	Groszek zielony
1 garść	Groszek cukrowy	1 szklanka	Ryż biały
4 łyżki	Olej	1 garść	Kolendra świeża
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

1. Rybę pokrój w podłużne kawałki o grubości około 1,5 cm i dopraw do smaku solą i pieprzem.
2. Cebulę pokrój w piórka i przesmaż na rozgrzanym oleju, dodaj pastę curry oraz mleko kokosowe i całość gotuj około 15 minut, aż curry lekko zgęstnieje.
3. Po tym czasie dodaj rybę oraz warzywa.
4. Gotuj dalej około 8 minut, po czym dopraw do smaku sokiem z limonki, cukrem i sosem rybnym.
5. Danie podawaj z gotowanym ryżem oraz świeżą kolendrą.