

PASTA CURRY



PASTA CURRY TO PODSTAWA KAŻDEGO CURRY. KOLORY PASTY ODPOWIADAJĄ KOLOROM CURRY. CZERWONĄ PASTĘ STOSUJE SIĘ DO RED CURRY - CZERWONEGO CURRY, A ZIELONĄ DO ZIELONEGO CURRY - GREEN CURRY

Oba przepisy znajdziesz również na naszej stronie

OBIE PASTY ORYGINALNIE SĄ BARDZO PIKANTNE. ZIELONE CHILLI SĄ MNIEJ OSTRE, CZERWONE DUŻO BARDZIEJ. W ZALEŻNOŚCI OD PREFEROWANEGO STOPNIA OSTROŚCI MOŻNA ZMNIJSZYĆ LUB ZWIĘKSZYĆ ILOŚĆ PAPRYCZEK CHILLI.

PORCJA PASTY PRZYGOTOWANA Z TEGO PRZEPISU STARCZA NA OK 4 DANIA, W ZALEŻNOŚCI OD WYBORU INTENSYWNOŚCI CURRY. PRZYGOTOWANĄ PASTĘ MOŻNA ZAMROZIĆ.



Pasty Curry

SKŁADNIKI:

- 3 łyżki pokrojonych szalotek
- 2 łyżki pokrojonego czosnku
- 1 łyżka pokrojonego galangalu
- 1 łyżka pokrojonej trawy cytrynowej
- 1 łyżeczka pokrojonego żeń-szeń tajskiego
- 1 łyżka pasty z krewetek
- 1 łyżeczka pokrojonej skórki z papedy (limonki kaffir)
- 1 łyżeczka pokrojonego ususzonego korzenia kolendry
- 1 łyżeczka kurkumy
- 20 świeżych zielonych papryczek chilli → DODAJ DO ZIELONEJ PASTY
- 2 todygi świeżej bazylii
- 10 świeżych czerwonych papryczek (pokrojonych drobno, podgotowanych i ostudzonych) → DODAJ DO CZERWONEJ PASTY

PRZYGOTOWANIE:

Pokrojone składniki wrzuć do moździerza lub blendera i ucieraj do momentu uzyskania jednolitej masy, konsystencją przypominającą lody.

Powodzenia!