



Tajskie curry rybne

 4 porcje

 36 minut

Składniki

- 1 cebula, obrana i pokrojona w ćwiartki
- 2,5 cm obranego imbiru
- 1 ząbek czosnku, obrany
- 1 łodyga trawy cytrynowej
- 2 łyżeczki curry w proszku
- 1 łyżka sosu rybnego
- 500 ml wywaru warzywnego
- 1 łyżeczka cukru
- 450 g filetów z łososia pokrojonych w kostkę o boku 2,5 cm
- 2 czerwone i zielone chili
- 2 limonki

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż cebulę, czosnek, imbir, trawę cytrynową i curry w proszku.

3

Posiekaj.

4

Dodaj wywar warzywny, sos rybny i cukier.

5

Zmiksuj.

6

Duś.

7

Dodaj rybę, limonkę, czerwone i zielone chili.

8

Duś.

9

Podawaj z ryżem lub makaronem. Smacznego!