



you are what you create.

## PRZEPIS NA ZAMÓWIENIE

**Numer Przepisu:** 219421

**Naswa Przepisu:** curry z krewetkami i mango  
(ilosc 4 porcji)

500 g zamrożonych krewetek  
2 owoce mango  
1 szczypta chili w proszku  
2 łyżka stołowa curry 2 łyżki stołowe curry  
1 marchewki  
2 cebule  
3 ząbki czosnku  
2 selery łądogowe z nacią  
2 łyżki stołowe olejku z kiełków  
2 łyżki stołowe  
3 łyżki stołowe  
5 łyżek stołowych  
Sok z 1/2 cytryny  
Sól, zmielony pieprz

Krewetki wyłożyć na sitko i zostawić do rozmrożenia, dobrze wymieszać i osuszyć.

Owoce mango obrać; miąższ pokroić w plastry grubości około 0.5 cm. Połowę miąższu włożyć do miksera razem z wiórkami kokosowymi, mlekiem kokosowym, sproszkowanym chili, curry i 3 łyżkami stołowymi i zmiksować aż do uzyskania gładkiej masy.

Obrać marchew, cebulę i ząbki czosnku; pokroić w kostkę. Seler oczyścić, umyć i pokroić w kostkę. Zostawić trochę naci.

Podgrzać olejek z kiełków i krótko podsmażyć w nim pokrojone w kostkę warzywa, dodać krewetki; wszystkie razem krótko podsmażyć. Zamieszać i gotować na wolnym ogniu przez około 8 minut. Jeśli sos zbyt gęstnieje, rozcieńczyć niewielką ilością mleka kokosowego lub ciepłej wody.

Curry doprawić sokiem z cytryny, olejem sezamowym, solą i pieprzem. Przybrać pozostałymi plasterkami mango i nacią selera.