



you are what you create.

## СЕРВИС РЕЦЕПТОВ

**номер рецепта: 219421**

**название рецепта: Карри с креветками и манго**

(на 4 порции)

500 гр. замороженных крупных креветок  
2 манго  
порошок чили на кончике ножа  
2 ст.л. карри  
1 морковь  
2 луковицы  
3 зубчика чеснока  
2 черешка сельдерея с зеленой частью  
2 ст.л. масла из зародышей  
3 ст.л. кокосовых стружек  
3 ст.л. кокосового молока  
5 ст.л. сезамового масла  
сок пол-лимона  
соль, молотый перец

Выложить креветки в дуршлаг и дать им растаять, при этом время от времени тщательно перемешивая, затем просушить бумажным полотенцем.

Почистить манго, порезать мякоть на кусочки в 0,5 см. Поместить половину мякоти манго, кокосовую стружку, кокосовое молоко, порошок чили, карри и 3 ст.л. воды в миксер и взбивать до образования соусобразной массы.

Почистить и нарезать мелкими кубиками морковь, лук и чеснок. Почистить, помыть и мелко нарезать черешки сельдерея. Сохранить небольшое количество зеленой части сельдерея.

Разогреть масло зародышей и в нем подрумянить кубики овощей, добавить креветки и немного поджарить. Подмешать соус и подварить все около 8 минут. Если соус сильно загустеет, его можно развести кокосовым молоком или теплой водой.

Приправить карри из морепродукта лимонным соком, сезамовым маслом, перцем и солью. Украсить оставшимися кусочками манго и зеленью сельдерея.