Креветки-креветочки

Что нужно:

- креветки - 1 кг;
- чеснок - 3 зубчика;
- красный перец чили - 1 шт;
- слив. масло - 50 г;
- куркума - 1 ч. л.;
- кориандр - 1 веточка;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- сливки - 1 ст. л.;
- крабовое мясо (можно крабовые палочки) - 400 г;
- сок 1 лайма;
- кокосовая стружка - 100 г;
- рис - 400 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Растапливаем на сковороде сливочное масло и обжариваем на нём пару минут истолчённый чеснок, мелко нарезанный перец чили, куркуму и мелко порубленный кориандр;
2. В это время отвариваем в подсоленной воде креветки 2 минуты, остужаем их и чистим;
3. Добавляем в сковороду с чесноком томатную пасту, сливки, 1 стакан воды, креветки, мелко нарезанное крабовое мясо, сок лайма, солим и тушим на слабом огне 10 минут;
4. В это время варим в подсоленной воде рис (до готовности) и подаём его (выложив с помощью специальной формочки) посыпав кокосовой стружкой, вместе с нашими креветками.