





## Kokosowe curry z krewetkami i szpinakiem

Azjatycka kuchnia

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 1-2

 Czas przygotowania: 15

### Składniki

- Cebula, 1 sztuka
- Czosnek, 2 ząbki
- Krewetki tygrysie, 200 g
- Szpinak świeży, 100 g
- Mleko kokosowe, 250 ml
- Bulion warzywny, 150 ml
- Curry, 1 łyżka
- Liść laurowy, 1 sztuka
- Olej, 2 łyżki
- Sól, pieprz cayenne
- 



### Wykonanie:

Olej rozgrzej na patelni, zeszklij na nim posiekaną w kosteczkę cebulę, przeciśnięty przez prasę czosnek oraz liść laurowy i curry.

Cebulę przełóż do naczynia wolnowaru Crock-Pot, wlej bulion i mleko kokosowe, oraz dodaj obrane krewetki.

Gotuj curry na funkcji high przez 2 godziny, na 15 minut przed końcem gotowania dodaj liście szpinaku.

Gotowe curry dopraw do smaku solą i pieprzem Cayenne. Podawaj z ryżem lub chrupiącą bagietką.

przepis Darka Kuźniaka