



## CURRY RYBNE Z ŁOSOSIEM

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

### SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 2 szt.  
krewetki – 4 sztuki  
olej kokosowy – 2 łyżki  
czosnek – 1 ząbek  
czerwona cebula – ¼ sztuki  
trawa cytrynowa – 1 łyżka (pokrojona w plastry)  
mleko kokosowe – ½ kubka  
sos rybny – 1 łyżka  
pasta z czerwonej curry – 1,5 łyżki  
dynia – ½ kubka (pokrojona w kostkę)  
pomidor – ¼ kubka  
ryż dziki – 1 kubek (ugotowany)  
limonka – ¼ sztuki  
kolendra – kilka listków



Jaki kolor powstaje ze zmieszania czerwonego i łososiowego? Niesamowicie apetyczny! Dlatego w tym przepisie na rybne curry użyjemy czerwonej pasty curry i ultra łososiowego łososia MOWI. Zaraz przekonacie się na własne oczy jakie to proste. A jakie pyszne!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Żeby nie zniechęcić Was już na początku – coś prostego. Później też będzie prosto, ale inaczej, na razie nasze curry rybne z łososiem wymaga ryby czyli – pokrojenia łososia MOWI w kostki o niewielkich rozmiarach (proponujemy centymetr na centymetr). Rybka gotowa? Super – ale to jeszcze nie koniec.
2. Do osolonej wody wrzucamy dziki ryż i gotujemy go ile trzeba (zazwyczaj definicja „ile trzeba” jest podana na opakowaniu ryżu, warto skorzystać).
3. Teraz trudniejsza część łatwego dania. Bierzymy czosnek, cebulę oraz dynię – kroimy je na mniejsze części i wrzucamy na patelnię celem podsmażenia (zapewne na oliwie). Do tego dodajemy trawę cytrynową i pastę curry, bo w końcu robimy curry rybne. I to od razu z łososiem!
4. Całość transportujemy do większego naczynia i dodajemy mleko kokosowe, pomidory oraz sos rybny. Po wymagającej koordynacji ruchowej czynności, znów coś prostego czyli gotowanie.
5. Całą robotę wykonuje za nas ogień lub rozgrzana płyta indukcyjna, a my bawimy się doskonale dodając krewetki i pokrojonego wcześniej łososia.
6. Curry rybne z łososiem gotowe! Jednak nie zapominamy o tym, że połowa smaku to wygląd więc podajemy je na talerzu w towarzystwie ryżu oraz ćwiartki limonki. I rzecz jasna – posypane kolendrą.



NIE MUSISZ JECHAĆ  
DO NORWEGII,  
BY SPRÓBOWAĆ  
TAK PYSZNEGO  
ŁOSOSIA.