

Krevetová korma



Obtížnost:

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1233 kalorií , **2 g** cukrů , **44 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/krevetova-korma>

Příprava

Rýži vaříme v jiném hrnci podle instrukcí na obalu. Na oleji osmažíme cibuli nakrájenou na jemno. Smažíme ji doměkka asi 10 minut. Přidáme korma pastu a skořici a smažíme ještě tři minuty. Přidáme vývar a vaříme další 3 minuty. Poté přidáme hrášek a krevety (malé, můžou být zmražené), řecký jogurt, mandle (vcelku), sůl a pepř. Vytáhneme skořici a omáčku zalijeme vařenou rýží. Podáváme posypané nasekaným koriandrem.



Tip k receptu

Korma je jídlo založené na kari koření (korma pastě, kterou vyrábí i Knorr, lze ji koupit na internetu nebo v obchodech se zahraničními potravinami), dále obsahuje maso nebo ryby naložené v jogurtu.

Ingredience

- ✓ 1 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 3 lžíce Korma pasty
- ✓ 3 lžíce koriandru
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 1 ks skořice
- ✓ 400 ml zeleninového vývaru
- ✓ 200 g rýže basmati
- ✓ 200 g hrášku
- ✓ 200 g řeckého jogurtu
- ✓ 50 g mandlí

Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Hlavní chod

