



Červená curry pasta

Na červenú curry pastu budete potrebovať:

- 1 menšiu šalotku
- 2 chilli papričky
- 2 cm galangal
- 3 strúčiky cesnaku
- 1 ks citrónovej trávy
- 2 polievkové lyžice paradajkového pretlaku
- 2 polievkové lyžice citrónovej šťavy
- 1 polievkovú lyžicu rybacej omáčky
- 1 polievkovú lyžicu kokosového mlieka
- 1 čajovú lyžičku krevetovej pasty
- 1 čajovú lyžičku hnedého cukru
- 1 čajovú lyžičku mletej rímskej rasce
- 1/2 čajovej lyžičky mletého koriandra
- biele mleté korenie
- 1/2 čajovej lyžičky mletej škorice
- 1/2 čajovej lyžičky sušeného chilli

A takto na to:

Pripravte si červenú curry pastu. Do mixéra postupne pridávajte: očistenú a nakrájanú šalotku, chilli papričky, galangal, cesnak, v mažiari rozdrvenú citrónovú trávu, citrónovú šťavu, rybaciú omáčku, kokosové mlieko, krevetovú pastu, hnedý cukor a všetky zvyšné koreniny. Všetko spolu rozmixujte na hladkú pastu. Pastu skladujte v uzavretej nádobe jeden týždeň, alebo ju zamrazte na neskoršie použitie.