Ryba curry

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **chińska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- filet z dorsza, miruny lub innej ryby o białym, zwartym mięsie - 500 g
- szalotki - 2 szt.
- cebula dymka - 3 szt.
- mieszanka curry - ulubiona, łagodna lub ostra - 2 łyżka
- słodka śmietanka - 30 % - 250 ml
- por - biała część - 1 trochę
- olej do smażenia - 1 trochę
- sól, pieprz - 1 trochę

Dodatkowe info:

Szybkie, pyszne danie. W zależności od użytego curry będzie albo łagodne, albo ostre. Można także, zamiast zwykłej śmietanki, dodać śmietankę kokosową. Nie można tylko zapomnieć o dymce, nadaje daniu świeżości.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rybę umyć, osuszyć. Pokroić w niewielką kostkę.
Pora, szalotki i dymkę (część szczypiorku zostawić do posypania gotowego dania) posiekać.
Na patelni rozgrzać olej, wrzucić cebule z porem, szybko zeszklić. Włożyć rybę, posypać curry, smażyć kilka minut.

KROK 2: Zalać śmietanką, dusić około 20 minut. Doprawić do smaku solą i ewentualnie pieprzem.
Podawać z ryżem.

Smacznego.