

## ТАЙСКАЯ ПАСТА ЗЕЛЁНОГО КАРРИ



Категория: соусы

Создана 2024-09-27

Квалифицировано

Supercook TH

Предложено Supercook TH

ТОбщее время

приготовления: 05:35

Минут

Suitable for article:

- Supercook SC110

- Supercook SC250

- Supercook SC300

- Supercook SC350

- Supercook SC380

- Supercook SC400

## СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 6 ПОРЦИЙ

<b>1 Чайная ложка</b>	Семена тмина
<b>1 Чайная ложка</b>	Семена кориандра
<b>1 Чайная ложка</b>	Паста из креветок
<b>1/4 Чайная ложка</b>	Горошины черного перца
<b>2</b>	Стебли лемонграсса (только белая часть) грубо нарезанные
<b>5</b>	Крупный зеленый чили (без семян)
<b>4</b>	зубчики чеснока
<b>180 Грамм</b>	шалот
<b>30 Грамм</b>	Галангал или имбирь, очищенный, нарезанный тонкими круглыми ломтиками
<b>4</b>	Листья кафрского лайма
<b>1 Чайная ложка</b>	соль
<b>25 Грамм</b>	Кориандр
<b>80 Грамм</b>	Кокосовое масло

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).