



1

Очистите имбирь, мелко нарежьте. Перец чили нарежьте соломкой, зеленый лук - перьями. Филе рыбы нарежьте крупным ломтиком. Креветки почистите, надрежьте по спинке ножом (см. инструкцию).



2

В разогретой с 2 столовыми ложками растительного масла сковороде обжарьте зеленый лук, имбирь, чили и смесь специй 2 минуты. Всыпьте рис и влейте 350 г горячей воды, варите, помешивая, 10 минут.



3

Добавьте томаты и влейте кокосовое молоко. Варите еще 10-12 минут. Добавьте филе рыбы, проварите еще 2-3 минуты. Добавьте креветки. Доведите блюдо до готовности еще 3 минуты. Жидкость должна выпариться.



4

Приправьте блюдо солью, перцем и лимонным соком и подавайте к столу.



Креветки очистите от панциря, сделайте надрез и удалите черную нитку (кишечник).

❄ Предварительно разморозьте креветки и филе белой рыбы.