

Grilované krevety s jasmínovou rýží



Na 2 porce krevet budeme potřebovat:

- asi 15ks větších, nejlépe vyloupaných krevet
- plechovku kokosového mléka (400ml)
- 2 lžíce olivového oleje
- ½ lžičky chilli
- 1 lžíce curry pasty (popřípadě koření)
- 1 lžíce medu

Do misky odebereme asi 7 lžic kokosového mléka. Přidáme olivový olej, chilli, curry a med. Všechno důkladně promícháme a **do hotové marinády vložíme krevety**. Pokud neseženeme krevety vyloupané, **musíme je napřed zbavit skořápky** a popřípadě také černého střívka na zádech, pokud je viditelné. Toho docílíme tak, že zlehka nařízneme hřbet krevetky až ke střívku a **vytáhneme ho**.

Krevety necháme naložené v lednici alespoň několik hodin, klidně i přes noc.

Jasmínová rýže:

- hrnek jasmínové rýže
- 2 lžíce olivového oleje

- ½ hrnku kokosového mléka
- ½ hrnku vody
- šťáva z ½ limetky
- špetka soli

Nejprve si připravíme směs, ve které rýži budeme vařit. **Smícháme kokosové mléko s vodou.** Přidáme šťávu z limetky a také špetku soli. Rýži si propláchneme ve studené vodě. Do kovového hrnce dáme rozpálit olivový olej, na nějž po chvíli přidáme také **propláchnutou rýži**. Necháme chvíli zeskvatět a přilijeme směs kokosového mléka, vody a šťávy z limetky.

Necháme odklopené vařit, ale nemícháme. Mezitím si rozpálíme **troubu na 200°C**. Když je rýže už na hladině vidět, vypneme sporák, ale také troubu, rýži přiklopíme skleněnou nebo kovovou pokličkou a vložíme do rozpálené trouby, kde necháme rýži asi **20 minut dojít**.

Naložené krevety napíchneme na grilovací jehly, můžeme také prokládat kostičkou manga nebo ananasu. Vkládáme na gril a grilujeme do zlatova. Občas můžeme ještě potřít marinádou, ve které byly krevety naložené. Podáváme spolu s rýží.