

Doradca Smaku XIII: Krewetki z kurkami, odc. 36



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

krewetki Black Tiger	16 sztuk
groszek	1/2 szklanki
kurki	150 g
cebula	1/2 sztuki
marynowany czosnek w oleju z ziołami Smak	6 ząbków
białe wino wytrawne	100 ml
śmietanka 18%	100 ml
Kurkuma mielona Prymat	do smaku
Sól himalajska Prymat w młynku	do smaku

Posypka:

twaróg kruszony	100 g
świeże liście bazylii	7 sztuk
prażone ziarna słonecznika	2 łyżki
Sól ziołowa jodowana Prymat	do smaku
papryczka chili	1/2 sztuki

Do dekoracji:

kiełki groszku cukrowego
sałata kolorowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- 1.** CHILI SIEKAMY W PLASTERKI, CEBULĘ I CZOSNEK KROIMY NA MNIEJSZE CZĘŚCI.
- 2.** DO ROZGRZANEGO GARNKA WLEWAMY OLEJ Z ZIOŁAMI, NA KTÓRYM SMAŻYMY KRÓTKO KREWETKI.
- 3.** WYJMUJEMY OWOCE MORZA, POZOSTAWIAMY OLEJ W GARNKU I SMAŻYMY NA NIM CHILI, CEBULĘ I CZOSNEK. PO CHWILI DORZUCAMY KURKI I GROSZEK, NASTĘPNIE DOPRAWIAMY SKŁADNIKI KURKUMĄ I DOLEWAMY DO CAŁOŚCI WINA, PO CZYM MIESZAMY WSZYSTKIE PRODUKTY.
- 4.** DODAJEMY ŚMIETANKĘ 18%, DOSALAMY PRODUKTY W GARNKU I DORZUCAMY KREWETKI DO POZOSTAŁYCH SKŁADNIKÓW, A NASTĘPNIE CAŁOŚĆ MIESZAMY.
- 5.** TWARÓG KRUSZYMY NAD MISKĄ, A NASTĘPNIE ROZDRABNIAMY GO WIDELCEM. SIEKAMY BAZYLIĘ I DODAJEMY JĄ DO SERA. WSYPUJEMY DO NACZYNIA PESTKI SŁONECZNIKA I SÓL ZIOŁOWĄ, CAŁOŚĆ DOKŁADNIE MIESZAMY.

SPOSÓB PODANIA:

MIX SAŁAT NAKŁADAMY NA DNO TALERZA, NA NICH UKŁADAMY KREWETKI, POLEWAMY CAŁOŚĆ SOSEM, POSYPUJEMY TWAROŻKIEM, A NA KONIEC DEKORUJEMY KIEŁKAMI SŁODKIEGO GROSZKU.