

## Doradca Smaku XIII: Mus z tuńczyka z krewetkami, odc. 15



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>tuńczyk kawałki w oleju</b>	1 puszka
<b>majonez light</b>	1 łyżka
<b>ząbek czosnku</b>	1 sztuka
<b>sok z połowy cytryny</b>	
<b>cykoria</b>	1 sztuka
<b>Pieprz ognisty mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Przyprawa garam masala orientalna Prymat</b>	do smaku
<b>Sól himalajska różowa drobnoziarnista jodowana Prymat</b>	do smaku

#### Krewetki:

<b>oczyszczonych krewetek black tiger 16/20</b>	10 sztuk
<b>olej do smażenia</b>	
<b>pomarańczowa papryczka chili</b>	1 sztuka
<b>cebula czerwona</b>	1/2 sztuki
<b>ząbek czosnku</b>	1 sztuka
<b>pomidorki koktajlowe</b>	7 sztuk

#### Do dekoracji:

<b>pestki słonecznika</b>
<b>szczypiorek</b>

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Do miski wrzucamy tuńczyka i majonez, czosnek rozgniatamy, a następnie rozcieramy końcówką noża i wrzucamy go do miski, drobno siekamy szczypiorek i umieszczamy go w naczyniu. Cytrynę kroimy na pół, po czym wyciskamy owoc nad miską. Całość mieszamy i przyprawiamy garam masalą, łączymy składniki. Następnie blendujemy produkty na jednolitą masę. Cebulę kroimy w kostkę, czosnek rozgniatamy końcówką noża, a następnie go siekamy, papryczkę chili kroimy w plasterki, a pomidorki dzielimy na połówki. Na patelnię na rozgrzany olej wrzucamy oczyszczone krewetki, a następnie posypujemy je solą himalajską. Podsmażamy krewetki z każdej strony. Na patelnię

dodajemy przygotowaną czerwoną cebulę, czosnek i papryczkę chili, po chwili dorzucamy pomidorki koktajlowe. Mieszamy i doprawiamy ognistym pieprzem. Na koniec posypujemy krewetki posiekaną kolendrą. Na rozgrzanej patelni prażymy pestki słonecznika.

Sposób podania: z liści cykorii tworzymy łódeczki, które napełniamy musem z tuńczyka, nakładamy krewetki z pomidorkami i cebulą. Całość posypujemy prażonymi pestkami słonecznika i dekorujemy szczypiorkiem.