

Egzotyczne szaszłyki z krewetkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki	600 g
ananas świeży	350 g
sok pomarańczowy	świeżo wyciśnięty 100 ml
mleko kokosowe	200 g
sos sojowy	2 łyżki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/4 łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	1/2 łyżeczki
skórka z cytryny	1 łyżeczka
świeża kolendra	garść
bagietka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko
kokosowe, sok
pomarańczowy,
sos sojowy,
chili, czosnek,
sól i skórkę z
cytryny
wymieszaj w
dużej misce.

Do
przygotowanej
marynaty włóż
i wymieszaj
krewetki.

Zamarynowane
krewetki
przykryj folią
spożywczą i
odstaw do
lodówki na 2-3
godziny.

W
międzyczasie
pokrój ananasa
na kawałki.

Wyjmij
marynowane
krewetki z
lodówki i
pozbądź się z
nich nadmiaru
marynaty,
którą następnie
wykorzystasz,
jako sos.

Na długie
wykałaczkę
nadziejaj
krewetki na
przemian z
ananasem.

Gotowe
szaszłyki grilluj
około 3-4
minuty. Po tym
czasie przełóż
na talerz.

Marynatę
umieść w
garnku i gotuj,
aż zredukuje
się do gęstego
sosu.