

Krewetki z musem



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki	8 szt
mango	1 szt
sok z cytryny	1 szt
czosnek	1 ząbek
kolendra	1 pęczek
arbuz	50 g
mango	50 g
kiwi	50 g
melon miodowy	50 g
papryczka chilli	50 g
sok z limonki	do smaku
cukier trzcinowy	do smaku
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw robimy marynatę:

sok z cytryny wymieszaj z wyciśniętym czosnkiem i kolendrą. Zamarynuj krewetki i odstaw na 4 godz. w chłodne miejsce. Obrane mango zmiksuj, wymieszaj z drobno posiekaną papryką dopraw do smaku solą i pieprzem cytrynowym. Porcje musu rozłóż do niskich szklanek i wstaw do lodówki.

Potem robimy sos:

owoce i papryczkę chilli pokroić w kostkę. Doprawić sokiem z limonki i cukrem trzcinowym. Krewetki wyjmij z marynaty i zgrilluj. Upieczone ułóż na musie z mango i polej sosem tropikalnym. Udekoruj listkami kolendry.

