

Owoce morza z marynowanym imbirem w sosie śmietanowym z bazylią



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

owoce morza	250 g
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1 szczypta
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
sól do smaku	
cukier	1 szczypta
śmietana 30%	200 ml
masło	1 łyżka
czosnek ząbki	2
imbir	kilka marynowany
sok z limonki	1/3 (do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na rozgrzane masło wrzucam rozgnieciony i posiekany czosnek.
- KROK 2 Gdy zacznie wydzielać przyjemny aromat wrzucam mrożone owoce morza. Skrapiam również sokiem z limonki.
- KROK 3 Gdy mrożonka puści całkowicie wodę posypuję gałką muszkatołową i dodaję marynowany imbir (duże płyty imbiru kroimy na mniejsze kawałki). Całość smażę przez kilka minut na średnim ogniu.
- KROK 4 Następnie wlewam śmietankę kremową. Solę do smaku i dodaję szczyptę cukru. Często mieszając podgrzewam do zagęszczenia sosu.

- KROK 5 Na sam koniec wrzucam posiekaną bazylię. Chwilę podsmażam i gotowe.
- KROK 6 Wyśmienicie smakuje z bagietka maczaną w śmietanowym sosie. Smacznego.