Argentyńskie krewetki z grillowaną papają



CHRISTOPHER

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki	
krewetki duże	4 szt
owoce	0,5 szt
olej do smażenia	
Marynata	
sos chili	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
sok z limetki	2 łyżki
kolendra Prymat do smaku	
ząbki czosnku	3 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
trawa cytrynowa	0,5 łyżeczki
imbir starty	0,25 łyżeczki
sos sojowy	1 łyżeczka
sok z pomarańczy	0,5 szt
miód płynny	1 łyżeczka
mąka ziemniaczana	0,25 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Wszystkie składniki marynaty, oprócz mąki ziemniaczanej, wymieszać i włożyć do niej na 3 godziny krewetki (w pancerzach, albo obrane - pozostawić tyko ogonki).
KROK 2	Po tym czasie krewetki wyjąć z marynaty, usmażyć na patelni.
KROK 3	Papaję pokroić w pół księżyce i grillować na lekko przesmarowanej oliwą patelni.
KROK 4	Pozostałą marynatę wlać na patelnię, zredukować. Zaciągnąć mąką ziemniaczaną, wymieszaną z odrobiną wody.
KROK 5	Pestki papai są jadalne.
KROK 6	Krewetki podać z papają.Sos przecedzić przez sito i podać osobno.