

Doradca Smaku III, odc. 29: Krewetki z guacamole



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

krewetki gotowane	10 szt.
krewetki surowe	10 szt.
awokado	2 szt.
pomidor	1 szt.
papryka czerwona	1/2 szt.
cebula	1 szt.
limonka	2 szt.
oliwa	

Do smaku

- Goździki całe Prymat
- Chili pieprz cayenne mielone Prymat
- Imbir mielony Prymat
- Kolendra cała Prymat
- Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat
- Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pomidora delikatnie nacinamy, zalewamy gorącą wodę i po chwili obieramy ze skóry. Kroimy go na 4 części i usuwamy gniazda nasienne. Pozostałe części pomidora kroimy w drobną kostkę.
Miąższ z pomidorów można wykorzystać do przygotowaniu sosu pomidorowego czy dipu.
- KROK 2 Cebulę drobno siekamy. Połówkę papryki również kroimy w niewielką kostkę.
- KROK 3 Awokado obieramy, wyjmujemy pestki, miąższ kroimy w kostkę, a następnie blendujemy aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodajemy sok z limonki, rozgniecione w moździerzu ziarna kolendry i całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dla zaostření smaku, na koniec dodajemy szczyptę chili. Odstawiamy do lodówki. Schłodzone guacamole łączymy z połówką przygotowanej cebuli i pokrojonym pomidorem. Przekładamy do miseczek. Część pomidorów możemy odłożyć do dekoracji guacamole.
- KROK 4 Surowe krewetki posypujemy solą i pieprzem, wrzucamy na patelnię z rozgrzaną oliwą, posypujemy imbirem. Do krewetek dorzucamy kilka goździków, pokrojoną paprykę oraz drugą połówkę cebuli. Chwilę smażyemy.
- KROK 5 Smażone krewetki wraz z warzywami z patelni układamy na talerzu. Krewetki parzone podajemy na zimno bez podgrzewania. Oba rodzaje krewetek podajemy z guacamole.
- KROK 6 Oba rodzaje krewetek podajemy z guacamole.