

Na ostro: Krewetki królewskie z guacamole i papryczką jalapeno



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

krewetki królewskie	600 g
oliwa	1/4 szklanki
szalotka	2
ząbki czosnku	3 pokrojone w plastry
pomidory krojone z puszki	1 opakowanie
czuszka	1
papryczki jalapeno	50 g
groшек konserwowy	200 g
limonka	1
wino białe wytrawne	1/2 szklanki
masło ziołowe	2 łyżki
kolendra	1 pączek
sól	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	

Guacamole

awokado	1 dojrzałe
ząbek czosnku	1
kolendra	1 pączek
limonka	1

oliwa

4 łyżki

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Chili pieprz cayenne mielone Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Guacamole: awokado obrać, przełożyć do miski, rozgnieść, a następnie dodać czosnek, kolendrę, sok z limonki i oliwę z oliwek. Całość doprawić do smaku i wymieszać. Posiekaną szalotkę i czosnek zeszklić na oliwie z oliwek. Dodać umyte i oczyszczone krewetki, smażyć 5 minut. Następnie dodać krojone pomidory, groszek, posiekaną czuszkę i papryczki jalapeño, sok z limonki i białe wino. Całość dusić kolejne 5 minut. Dodać masło ziołowe i świeżo siekaną kolendrę. Doprawić do smaku solą i pieprzem cayenne. Podawać z guacamole.