

Doradca Smaku VIII: Smażone krewetki w sosie słodko-kwaśnym, odc. 31



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

krewetki duże	15 szt. (tygrysie)
papryka czerwona	1 szt.
cebula czerwona	1 szt.
czosnek	1 ząbek
ocet balsamiczny	2-3 łyżki
cukier	1 łyżeczka
rukola	2 garści
oliwa	

Do smaku

- Kolendra cała Prymat
- Imbir mielony Prymat
- Kardamon mielony Prymat
- Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat
- Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Paprykę czerwoną oczyszczamy z gniazd nasiennych i kroimy w paski. Obraną cebulę kroimy w piórka. Czosnek drobno siekamy. Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek, dodajemy kolejno paprykę, po 2-3 minutach, cebulę i na końcu czosnek.
- KROK 2 Całość doprawiamy kardamonem, cukrem, kolendrą i podlewamy octem balsamicznym. Gdy warzywa będą miękkie, wyłączamy palnik.
- KROK 3 Na drugiej patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i wrzucamy obrane i oczyszczone krewetki. Smażymy 2-3 minuty (na rumiany kolor). Doprawiamy solą, pieprzem czarnym i imbirem.
- KROK 4 Na talerze układamy rukolę, sos słodko-kwaśny z papryką i cebulą oraz krewetki. Całość skrapiamy oliwą, która została po smaženiu krewetek.