

Krewetki z mleczkiem kokosowym



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

świeżych lub rozmrożonych, obranych krewetek	250 g
czosnku	2 ząbki
soku z cytryny	2 łyżki
mleczko kokosowe	150 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki oplukac i osuszyc. Na patelni rozgrzac 2-3 łyżki tłuszczu. Cebule i papryke pokroic w kosteczke, wrzucic na rozgrzany tłuszcz, posypac delikatnie cukrem i smazyc zeszklenia cebuli. Dodac krewetki, mleczko kokosowe, sok z cytryny i przyprawy, gotowac bez przykrycia ok 10 minut, az krewetki beda miekkie. Na kilka minut przed zakonczeniem gotowania, dodac pokrojony w drobniotka kosteczke czosnek, po czym doprawic do smaku. Mozna dodac posiekana natke pietruszki lub natke selera. Podawac na goraco.