

Krewetki w sosie malinowo-brzoskwiowym



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki duże	1 kg
maliny świeże	1/2 kg
sok jabłkowy	125 ml
sok z cytryny	2 łyżeczki
cukier drobny	50 gram
bulion drobiowy	1 litr
morele bez skórki bez pestek	350 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmiksować morele z malinami. Przecisnąć przez sito by zostały pestki. Wymieszać sok jabłkowy z cytryną i cukrem i podgrzewać aż zgęstnieje. W międzyczasie podgrzać bulion do zagotowania, wrzucić krewetki i dusić na wolnym ogniu 15-20 minut. Krewetki odcedzić z bulionu, położyć na półmisku a sos osobno, polewać dopiero przed zjedzeniem. Smacznego ;)