



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Krewetki na ostro w sosie kokosowym

Pyszna i szybka przekąska - na pewno oczarujecie nią gości.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: trzy

Składniki:

- czosnek, 2 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- chilli, 1 szt.
- mleczko kokosowe, 150 ml
- pomidor, 1 szt.
- krewetka tygrysia, 250 g

Sposób przygotowania:

Pomidora sparzyć i zdjąć z niego skórkę. Następnie skórkę pokroić na drobną kostkę (mięszu nie używamy ponieważ potrawa będzie zbyt wodnista, można więc go zamrozić). Papryczkę chili przekrajamy i wyrzucamy pestki, następnie kroimy w drobną kosteczkę. Ostrość zależy od upodobań dlatego jeżeli nie lubisz ostrego nie dawaj papryczki albo dodaj jej minimalną ilość. Na patelnię wrzucamy krewetki (mogą być zamrożone), dodajemy pokrojone pomidory, chili, wyciśnięty czosnek i zalewamy mleczkiem kokosowym z puszki. Dusimy około 15 minut - pod koniec dodajemy drobno pokrojoną pietruszkę. Konsystencja potrawy musi być taka jak na zdjęciu tzn. jeśli jest zbyt wodnista należy odparować nadmiar płynu - odwrotnej sytuacji raczej być nie powinno.

