Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef Kuchni (6855)

Krewetki po luizjańsku

Pyszna przystawka z sosem worcester.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: trzy

- [x] dieta
- [x] karnawal
- [x] bezglutenowe

Składniki:

- krewetka, 250 g
- cebula, 1 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- sos worcestershire, 2 łyżk.
- słodki sos chili, 2 łyżk.
- zioła prowansalskie, 1 łyżk.
- cukier, 0.5 łyżecz.
- masło klarowane, 2 łyżk.
- bulion, 100 ml
- sok z cytryny, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Krewetki obieramy i oczyszczamy. Z pancerzyków gotujemy wywar, dodając 3 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, zmiażdżony ząbek czosnku, 2 szklanki wody i 2 szczypty kurkumy. Cebulę kroimy w drobną kostkę, podsmażamy na oliwie lub maśle wraz z wyciśniętym czosnkiem.Dodajemy krewetki, chwilę podsmażamy aż zmienią kolor na różowy. Dodajemy sos worcester, sos chili, zioła, cukier (nie jest to konieczne jeśli sos chili jest bardzo słodki), sok z cytryny, bulion. Można dodać odrobinę papryki w proszku, wtedy kolor będzie bardziej czerwony. Dusimy kilka minut. Dodajemy resztę masła, posiekaną pietruszkę - redukujemy sos. Sos można zagęścić skrobią (np kukurydzianą lub ziemniaczaną) - łyżeczkę skrobi mieszamy z odrobiną zimnego płynu - wlewamy do sosu i zagotowujemy.Podajemy z podpieczoną bagietką, którą maczamy w sosie.