

Krewetki z sosie mango - Danie w 30 minut



Autor: **OverTheHeaven_pl**
Przepisów: 23 Ocena: 111



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Krewetki - ilość wedle uznania
- Mango 1 szt.
- Cebula 1 szt. najlepiej szalotka
- Masło 25g.
- śmietana 30 % 100 ml lub mleko kokosowe
- Przyprawy : papryka słodka, papryka wędzona, chilli, sól, piperz, czosnek

Sposób przygotowania:

1. Krewetki oczyszczamy i przyprawiamy
2. Mango i cebulę kroimy w kostkę, a następnie dusimy na maśle aż zmiękną (ok. 5 min.)
3. Do sosu dodajemy śmietankę i chwilę odparowujemy.
4. Rozgrzewamy na patelni łyżkę oleju i smażymy krewetki po 1,5 min z każdej strony.
5. W międzyczasie sos dokładnie blendujemy i ponownie podgrzewamy.
6. i.... gotowe :)

Mam nadzieję, że ten przepis przypadnie Wam do gustu :)

Sos na bazie mango możemy wykorzystać również do szparagów, przegrzebek czy azjatyckiego makaronu. Proponuję zapamiętać go na dłużej :)

Zapraszam też do wypróbowania:

Krewetek w orzechowej panierce

i

Krewetek w maśle czosnkowym :)



Twoje notatki do przepisu:

