FOODIE
CITY
WARSAW

KOKTAJL KREWETKOWY – PRZEPIS

4 PORCJE

SKŁADNIKI:

BAZA:

- 12 szt. – surowe krewetki w pancerzach, rozmiar 16/20
- 100 g – ketchup pikantny Develey
- 100 ml – sok pomarańczowy
- 100 g – całe pomidory pelati z puszki
- 1 szt. – limonka; 1 łyżeczka – mielone oregano

DODATKI:

- 1 pęczek – kolendra; 1 szt. – jalapeño
- ½ szt. – awokado; biała cebula – ilość według uznania
- 3 szt. – liście laurowe; ziele angielskie – do wody
- Tabasco, oliwa extra virgin, sól i pieprz – do smaku; lód

PRZEPIS:

1. Zagotuj osoloną wodę z liśćmi laurowymi i zielem angielskim. Dodaj krewetki i gotuj około 2–3 min, do nieprzezroczystego miąższu. Schłodź w wodzie z lodem, obierz, oczyść i przekrój wzdłuż na pół.
2. Zblenduj ketchup, pomidory i sok pomarańczowy. Dopraw solą i pieprzem.
3. Posiekaj cebulę, kolendrę i jalapeño. Awokado pokrój. Krewetki rozłóż do czterech kieliszków, skrop limonką i posyp oregano.
4. Dodaj sos pomidorowy, posiekane dodatki, kilka kropli Tabasco i oliwy. Udekoruj awokado i podawaj schłodzone.

UWAGI:

- Ilości cebuli, oliwy, Tabasco i ziela angielskiego nie zostały określone przez autora; dodawaj według smaku.

SMACZNEGO!