



przepisy.pl

# Krewetki z ananasem

 15 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- sok pomarańczowy - 100 mililitrów
- cukier - 2 łyżki
- ananas - 200 gramów
- papryczka chilli - 1 sztuka
- imbir - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- ocet winny - 3 łyżki
- dymka - 1 sztuka
- Krewetki z ananasem - 400 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Papryczkę przekrój na połowę, usuń pestki i posiekaj.
2. Dymkę i czosnek również posiekaj, a imbir zetrzyj.
3. Do 100 ml wody dodaj mąkę, sok pomarańczowy, ocet, koncentrat pomidorowy, cukier, chili, dymkę, czosnek i imbir. Wszystko razem wymieszaj i podgrzewaj, aż zgęstnieje.
4. Ananasa pokrój w kostkę, a krewetki umyj i odsącz. Ananasa i krewetki wrzuć do sosu i gotuj przez minutę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)