



przepisy.pl

# Szaszłyki z krewetek w sosie curry

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- cukier - 2 łyżki
- krewetki tygrysie - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- masło - 2 łyżki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- curry - 2 łyżki
- ketchup - 50 gramów
- warzywa na patelnie - 1 opakowanie

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

## Sposób przygotowania:

1. Ketchup wymieszaj z curry i przyprawami. Cebulę i czosnek, obierz i drobno posiekaj. Wszystko razem wymieszaj z sokiem z cytryny.
2. Rozmroź krewetki, następnie włóż do przygotowanej zalewy i pozostaw na 15 minut.
3. W międzyczasie przygotuj warzywa na patelni według przepisu podanego na opakowaniu.
4. Krewetki nabij na metalowe patyczki.
5. Na patelni rozgrzej masło, dodaj cukier i karmelizuj go ciągle mieszając. Dodaj szaszłyki z krewetek i krótko je podsmaż. Kładź na warzywach.

---

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)