



przepisy.pl

Kokosowe szaszłyki z krewetek



Składniki:

- mrożone krewetki królewskie - 250 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- mleczko kokosowe - 150 mililitrów
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- olej do głębokiego smażenia
- woda - 150 mililitrów

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozmroź krewetki zgodnie z informacją na opakowaniu. Nadziej je na patyczki do szaszłyków.
2. Usmaż krewetki w gorącym, głębokim oleju przez 1-2 minuty, następnie wyjmij i odłóż.
3. Rozmieszaj Fix Knorr ze 150 mililitrami wody i 150 mililitrami mleka kokosowego, dokładnie wymieszaj i zagotuj.
4. Dodaj curry i gotuj sos przez 10 minut na małym ogniu.
5. Dopraw sos sokiem z cytryny. Ciepłe szaszłyki z krewetek podawaj oddzielnie z sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl