



przepisy.pl

Krewetki w sosie musztardowym

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- olej - 5 łyżek
- pomidory - 3 sztuki
- sól - 2 łyżeczki
- krewetki - 1 kilogram
- pieprz cayenne - 3 łyżeczki
- czosnek ząbki - 8 sztuk
- kurkuma - 2 łyżeczki
- mielony kmin rzymski - 2 łyżeczki
- ziarna gorczycy - 2 łyżeczki
- gorczyca - 2 łyżeczki
- mielone migdały - 15 dekagramów
- ziarna czarnuszki - 2 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek i cebulę posiekaj. Na patelni o grubym dnie rozgrzej olej i dodaj całe ziarna gorczycy i czarnuszkę. Gdy gorczyca zacznie pękać i strzelać, dorzuć czosnek i podgrzewaj przez około 30 sekund.
2. Dodaj cebulę i smaż przez ok. 15 minut, mieszając od czasu do czasu.
3. Pomidory sparz, obierz i pokrój w kostkę. Dodaj do cebuli i podgrzewaj przez kolejne 8 minut.
4. Dodaj kurkumę i paprykę, kmin rzymski, mieloną gorzycę i sól. Całość dokładnie wymieszaj i duś przez 3-4 minuty.
5. Teraz dodaj mielone migdały i wszystkie składniki dokładnie wymieszaj. Zmniejsz ogień i duś przez około 8-10 minut do momentu, gdy zacznie oddzielać się olej.
6. W oddzielnym rondlu rozgrzej pozostały olej, na którym smaż krewetki, ciągle mieszając do czasu, gdy będą miały różową barwę
7. Przełóż je do sosu i gotuj przez 2 minuty. Podawaj zaraz po przygotowaniu.

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