



przepisy.pl

Krewetki z fasolą szparagową

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- olej - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- świeży imbir - 3 plastry
- wiórki kokosowe - 1 łyżka
- fasolka szparagowa - 150 gramów
- bulion - 3 łyżki
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- krewetki obrane mrożone - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Fasolkę ugotuj w osolonej wodzie i odsącz, a czosnek posiekaj
2. Na rozgrzany olej wrzuć krewetki i smaż przez 3 minuty cały czas mieszając.
3. Dodaj czosnek oraz imbir i chwilę podsmaż.
4. Wrzuć fasolkę, wiórki kokosowe i wlej bulion. Dopraw solą i pieprzem.
5. Serwuj na ciepło z białym pieczywem lub grzankami.

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