



przepisy.pl

## Krewetki z kaszotem meksykańskim



 120 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- oliwa - 6 łyżek
- cebula - 0.5 sztuk
- pomidory z puszki - 100 gramów
- Kaszotto meksykańskie Knorr** - 1 opakowanie
- krewetki 16/20 - 400 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- chili - 0.25 sztuk
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- cukinia - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- oliwki - 60 gramów
- wino białe - 100 mililitrów
- awokado - 50 gramów
- limonka - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Krewetki zamarynuj czosnkiem, chili, częścią oliwy, kolendrą i odstaw na 2 h do lodówki.
2. W garnku przesmaż na oliwie cebulę. Dodaj saszetkę Kaszotto Meksykańskie, pomidory z puszki i zalej ok. 250 ml wody i gotuj ok. 15 minut.
3. Przesmaż krewetki na oliwie z cukinią, papryką i oliwkami. Podlej winem i odparuj.
4. Dodaj przygotowane wcześniej kaszotto i wymieszaj. Podawaj posypane avocado, świeżą kolendrą i cząstkami limonki.

---

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)