



przepisy.pl

## Krewetki z tropikalną salsą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- krewetki 16/20- duże bez głów, obrane - 24 sztuki
- cykoria - 3 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- awokado dojrzałe - 1 sztuka
- mango dojrzałe - 1 sztuka
- papaja - 1 sztuka
- pomidory dojrzałe - 2 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- papryczka ostra chilli, strąk - 1 sztuka
- limonka - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Krewetki zamarynuj w trzech łyżkach oliwy i łyżce Przyprawy do mięs Knorr. Obsmaż z obu stron po około minucie z każdej strony. Krewetki odstaw na bok.
2. Awokado, papaję, mango, czerwoną cebulę i pomidora pokrój w małą kosteczkę ok. 0,5 cm na 0,5 cm, chilli pokrój w drobną kostkę, kolendrę posiekaj. Wszystkie składniki połącz ze sobą zalewając je oliwą i sokiem z limonki. Salsę na koniec dopraw do smaku odrobiną cukru o ile uznasz, że jest to konieczne.
3. Na liście cykorii nałóż słuszną ilość salsy, na salsie umieść krewetkę. Liście z krewetkami układaj na okrągłej tacy, ściśle wypełniając cały talerz.

---

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)