



# Ostre krewetki

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- świeży imbir - 1 sztuka
- cukier brązowy - 1 łyżeczka
- oliwa
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- papryka - 1 łyżeczka
- kurkuma - 0.5 łyżeczek
- chilli - 1 łyżeczka
- krewetki surowe - 500 gramów
- pulpa pomidorowa - 1 opakowanie

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj, a imbir zetrzyj.
2. Na rozgrzaną oliwę wrzuć cebulę i zeszklij, po czym dorzuć czosnek oraz imbir i podsmaż chwilę.
3. Teraz dodaj chili, paprykę oraz kurkumę i smaż przez 2 minuty. Wrzuć krewetki i smaż, by zrózowiały.
4. Dodaj pulpę pomidorową i łyżeczkę cukru. Duś, aż sos będzie ciepły.

---

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)