



TACOS S KREVETAMI

3

10 minut

5 minut

Postup

Královské krevety

V míse smíchejte olivový olej, česnek, mletý kmín, chilli, cibulový prášek a sůl. Přidejte královské krevety a dobře promíchejte - marináda musí pokrýt všechny krevety. Přikryjte a dejte do lednice minimálně na 20 minut. Můžete však nechat marinovat až 24 hodin.

Rožehřejte pánev na vysokou teplotu, přidejte olivový olej spolu s krevetami, zmírněte teplotu na střední nastavení a vařte, dokud se krevety nezbarví do růžova a dokud nebudou úplně uvažené. Doba vaření asi 5 minut.

Odstavte ze sporáku a pokapejte šťávou z limetky.

Avokádová salsa

Pro přípravu avokádové salsy smíchejte avokádo, rajče, papriku jalapeno, sůl, pepř, šťávu z limetky, koriandr a nechte chvíli odležet.

Poté smíchejte kysanou smetanu s koriandrem a limetkovou šťávou a také nechte odležet.

Rožehřejte gril a tortily jemně opeřte (tento krok je volitelný). Na

Ingredience

Pikantní královské krevety

1 1/2 lžice olivového oleje

1 lžice olivového oleje

Avokádová salsa

1 avokádo, oloupané, bez pecky, nakrájené na kousky

30 g zakysané smetany

rozeřte tortily bohatě rozdělte avokádovou salsu, poté navrch dejte 3 královské krevety a ozdobte dipem ze zakysané smetany. Servírujte tacos s kousky limety. Dobrou chuť!