



TACOS Z KREWETKAMI

Porcje
3

Czas przygotowania
10 minut

Czas gotowania
5 minut

Składniki

z krewetkami

Sposób przygotowania

Krewetki królewskie

Wymieszaj oliwę z oliwek, czosnek, kminek, proszek chili, cebulę w proszku i sól. Dodaj krewetki królewskie i dobrze wymieszaj, upewnij się, że marynata jest na całej powierzchni królewskich krewetek. Przykryj i przechowuj w lodówce przez co najmniej 20 minut lub do 24 godzin.

Rozgrzej duży patelnik na dużym ogniu dodaj oliwę z oliwek i krewetki królewskie, zmniejsz ogień do średni i smaż przez ok 5 minut

Wyłóż z kuchenki i skrop wapnem (opcjonalnie).

Salsa z avocado

Pocięz awokado z pomidorem, jalapeno, solą, pieprzem, sokiem z limonki i kolendrą i odstaw na bok. (Jeśli nie używasz od razu, umieść kawałek folii w misce i bezpośrednio nad salsą, aby zapobiec przebarwieniu i schodzeniu)

Pocięz kwiaty pietruszki z kolendrą i sokiem z limonki, odłóż na bok.

Grilluj tortille. Salsę z awokado obficie rozprowadź na ciepłych

Wyciskanie wapna (opcjonalnie)

Salsa z avocado

1 pomidor, pozbawiony nasion i posiekany

1 jalapeno, pozbawione nasion i posiekane

tortillach, następnie na?ó? 3 królewskie krewetki i skrop w sosie
?mietanowym. Podawa? tacos z klinami limonkowymi na boku.
Smacznego!