TACOS Z KREWETKAMI

Porcje	Czas przygotowania	Czas gotowania
3	10 minut	5 minut

SposÃ³b przygotowania

Krewetki królewskie

Wymieszaj oliw? z oliwek, czosnek, kminek, proszek chili, cebul? w proszku i sól. Dodaj krewetki królewskie i dobrze wymieszaj, upewniaj?c si?, ?e marynata jest na ca?ej powierzchni królewskich krewetek. Przykryj i przechowuj w lodówce przez co najmniej 20 minut lub do 24 godzin.

Rozgrzej du?? patelni? na du?ym ogniu doda? oliw? z oliwek i krewetki królewskie, zmniejsz ogie? do ?redni i sma? przez ok 5 minut

Wy??cz kuchenk? i skrop wapnem (opcjonalnie).

Salsa z avocado

Po??cz awokado z pomidorem, jalapeno, sol?, pieprzem, sokiem z limonki i kolendr? i odstaw na bok. (Je?li nie u?ywasz od razu, umie?? kawa?ek folii w misce i bezpo?rednio nad sals?, aby zapobiec przebarwieniu i sch?odzeniu)

Po??cz kwa?n? ?mietan? z kolendr? i sokiem z limonki, od?ó? na bok.

Grilluj tortille. Sals? z awokado obficie rozprowad? na ciep?ych

SkÅ‚adniki

z krewetkami

Wyciskanie wapna (opcjonalnie)

Salsa z avocado

1 pomidor, pozbawiony nasion i posiekany

1 jalapeno, pozbawione nasion i posiekane

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