



TACOS S KREVETAMI

3

Príprava
10 min

Doba varenia
5 min

Postup

Kráčovské krevety

V miske zmiešajte olivový olej, cesnak, mletú rascu, chilli prášok, cibulový prášok a soľ. Krevety dajte do misy tak, aby boli kompletne prikryté marinádou. Misu zakryte a nechajte odstáť v chladničke min. 20 minút a? 24 hodín.

Veľkú panvicu poriadne zohrejte, pridajte olivový olej a kráčovské krevety. Krevety smažte na miernom plameni približne 5 minút, kým nebudú ružové.

Varnú platňu vypnite a do panvice pridajte trochu limetkovej šťavy (voliteľné).

Avokádová salsa

Na prípravu avokádovej salsy zmiešajte v sklenenej miske avokádo, paradajky, papričky jalapeno, soľ, korenie, šťavu z limetky a koriander. Misku odložte.

Kyslú pochúťkovú smotanu zmiešajte s koriandrom a limetkovou šťavou a odložte.

Ingrediencie

1,5 ly ice olivového oleja

1 ly ica olivového oleja

Avokádová salsa

1 nakrájaná paradajka bez semienok
1 avokádo, o úpané, bez kôstky a nakrájané na kúsky

85 g lístkov koriandra, nasekaných

Tortily položte na gril, aby boli jemne chrumkavé (voliteľné).

Avokádovú salsu rozdeľte bohato na teplé tortily a na každú pridajte vždy 3 krevety. Nakoniec pridajte ochutenú pochúťkovú smotanu.

Podávajte s kúskami limetky a vychutnajte si ich!