

Garnáty na koriandru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Garnáty 25 ks
- Máslo 40 g
- Prolisovaný česnek 1 stroužek
- Třtinový cukr 1 lžička
- Limetková šťáva 2 lžíce
- Nakrájený koriandr 3 lžíce
- Nakrájená pažitka 2 lžička
- Zakysaná smetana Yoplait Chef de Crème 30 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Garnáty vyloupeme a nakrojením na hřbetu odstraníme střívka. Ocásky zachováme. Na pánvi rozežřejeme máslo, přidáme česnek, cukr, limetkovou šťávu, koriandr, pažitku a zakysanou smetanu. Vše promícháme a podle chuti osolíme. Přidáme garnáty a opékáme do zrudnutí. Podáváme s opečenou bílou bagetkou.