

# Tygří krevety s čokoládovou omáčkou

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- bobkový list 1 ks
- cibule 2 ks
- česnek 3 stroužek
- hořká čokoláda 1 ks
- tygří krevety 10 ks
- mandle 50 g
- olivový olej 125 ml
- rajče 1 ks
- šumková kost 1 ks
- tymián 1 lžička
- voda 1 l

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Ve středně velkém kastrolu zahřejte na mírném ohni 2 lžíce oleje. Přidejte cibuli, bobkový list, tymián a šunkovou kost - pokud ji použijete - a restujte 8-10 minut, dokud cibule lehce nezžhnědne. Vmíchejte rajčata. Zmírněte oheň, zakryjte a duste 15 minut. Přilijte vodu a duste, dokud se polovina nevypaří. Přecedte omáčku přes jemné síto. Osolte a opepřete krevety. Zahřejte zbývajícím olejem ve velké pánvi na středním ohni. Restujte krevety 5-10 minut (v závislosti na jejich velikosti), až budou křehké a růžové. Vyndejte krevety z pánve, slijte stranou olej a naaranžujte na talíře. Polijte krevety

přecezenou omáčkou. V malé misce smíchejte česnek, mandle a rozpuštěnou čokoládu. Přidejte 4 lžíce slitého oleje, promíchejte a naneste na krevetym .