

Krevety v kokosovo-chilli omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 1 stroužek
- hrášek 50 g
- chilli paprička 1 ks
- kokos 1.2 ks
- kokosové mléko 150 ml
- tygří krevety 250 g
- kukuřice 50 g
- limetka 1 ks
- zázvor 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kokos nám poslouží jako dekorace. Nakrájíme jej na tenké plátky, ogrilujeme dozlatova a zatím odložíme. Česnek nakrájíme na malá kolečka, zázvor nastrouháme a orestujeme jej na oleji na pánvi. Chilli nakrájíme nadrobno a do pánve spolu s ním dáme limetkovou šťávu, kokosové mléko, mladý hrášek a kukuřici, nasekaný koriandr a samozřejmě krevety, které předtím můžeme, ale nemusíme, oloupat. Takto vaříme cca 5 minut. Jako příloha nám poslouží rýže a grilovaný kokos.