Tacos s tygřími krevetami

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Zelená paprika 1 ks
- Sladká paprika 1 lžíce
- Jemnější chilli 1 lžička
- Mletý kmín 1.2 lžička
- Rajčata 4 ks
- Vařené oloupané krevety 500 g
- Nasekaný koriandr 2 lžíce
- Sůl, Pepř 1 špetka
- Mexické placky Tacos 12 ks
- Hlávka salátu 1 ks
- Nakládané chilli papričky 10 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi rozehřejeme olej, přidáme nasekanou cibuli a za občasného míchání ji jen zpěníme. Přidáme utřený česnek a na kostičky nakrájenou a semen zbavenou papriku. Zahříváme ještě další 3 minuty, až paprika změkne. Občas zamícháme. Vsypeme mletou papriku, kmín, chilli, zahříváme a

mícháme ještě minutu. Přidáme oloupaná, semen zbavená a nakrájená rajčata a pokračujeme v dušení dalších ř minut, až rajčata změknou. Odstavíme na mírnější teplotu, do směsi přimícháme krevety, nasekaný koriandr, podle chuti osolíme a opepříme. Mezitím dáme do trouby předehřáté na 180°C na 3 minuty ohřát placky tacos. Směs s krevetami rozdělíme do jednotlivých tacos, pokryjeme kousky salátu, ozdobíme chilli papričkami a koriandrem.