

Krevety se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Menší cuketa 1 ks
- Krevety vyloupané 300 g
- Mražená zelenina 1 balíček
- Naťové cibulky 3 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Kari 1 lžička
- Chilli 1 špetka
- Citrónová šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Krevety rozmrazíme, propláchneme, necháme okapat a smícháme s citronovou šťávou. Na pánvi nebo v kastrolu zahřejeme olej a zpěníme na něm nadrobno pokrájenou cibuli. Přisypeme rozmraženou zeleninu, na kostičky nakrájenou cuketu a společně chvíli podusíme (cca 5-7 minut). Osolíme, okořeníme. Přidáme krevety a za občasného míchání podusíme další 3-4 minuty.