

Krewetki w sosie słodko-kwaśnym

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: golias, dnia 27 Września 2013r. o 19:57

Tagi: krewetki, sos słodko-kwaśny

Rodzaj dania: ryby, owoce morza

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: ryby, owoce morza

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
krewetka koktajlowa	300	g	ryby i owoce morza
olej lub oliwa dowolna	1	łyżka	płyny i sosy
czosnek	1	ząbek	warzywa
limonka	1	szt.	owoce
sos sweet chilli	5	łyżka	płyny i sosy

Opis

Krewetki obrać i oczyścić .na patelni wlać olej i wrzucić pokrojony czosnek ,gdy się trochę wysmaży wrzucić krewetki oblewając je sosem Sweet Chilli.Po 3 minutach smażenia oblać całość sokiem z limonki.

SMACZNEGO



Dla ilu osób: 1
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 30min.
Cana:
Liczba kalorii: