

Plecing Kangkung

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [superpants23](#), dnia 15 Stycznia 2011r. o 00:44

Tagi: szpinak, szalotka, chilli, krewetki, limonka

Rodzaj dania: dania główne ryby, owoce morza

Rodzaj kuchni: azjatycka

Rodzaj mięsa: ryby, owoce morza

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
szpinak liście	400	g	warzywa
cebula szalotka	6	szt.	warzywa
papryka chilli	10	szt.	przyprawy i zioła
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
limonka	3	szt.	owoce
pasta krewetkowa	1	szt.	ryby i owoce morza

Opis

Przygotowanie:

W moździerzu (lub ew. za pomocą blendera) ugnieść na pastę szalotki (lub 3 zębki czosnku i 1/2 cebuli), papryczki, sól i 3 łyżeczki lekko podsmażonej pasty z krewetek. Dodać 3 łyżki oleju oraz sok z limonek.

Szpinak gotować przez 5 minut we wrzącej wodzie. Następnie osuszyć i tak przygotowany podawać wymieszany z pastą lub oddzielnie.

Na wierzch, tak jak to widać na zdjęciu, można ewentualnie dodać odrobinę prażonych orzechów. Szybko i smacznie.

Smacznego!

Dla ilu osób: 3
 Danie dietetyczne: tak
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii:

