







Krewetki z chili i czosnkiem

 2 porcje  10 minut

Składniki

- 300 g krewetek
- 4 ząbki czosnku
- 2 czerwone papryczki chili
- Sok z jednej limonki
- 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- Olej do smażenia

Przygotowanie

-  Czosnek i chili drobno posiekaj, krewetki oczyść.
-  W rozgrzanym woku podsmaż czosnek i chili przez 1-2 minuty.
-  Dodaj krewetki i smaż, aż będą różowe (ok. 3-4 minuty).
-  Skrop sokiem z limonki i posyp cukrem, smaż jeszcze przez minutę.