



Sambal z suszonych krewetek

 6 porcji

 46 minut

Składniki

- 150 ml oleju
- 150 g suszonych i opłukanych krewetek
- 40 g czosnku
- 100 g szalotki
- 100 g suszonych papryczek chili, pozbawionych nasion i namoczonych do miękkości
- 1 łyżeczka soli
- 15 g cukru

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść wszystkie składniki w kielichu.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

5

Duś.

6

Gotowe do podania. Smacznego!