

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!