
Krewetki w pikantnym sosie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3737 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz +8 godz

1 kg krewetek w skorupkach,

2 l wody,

2 liście laurowe,

1 cebula,

3 ząbki czosnku,

po 1/2 łyżeczki tymianku i majeranku,

1 łyżka soli gruboziarnistej.

Sos:

1 pomidor,

3 ząbki czosnku,

2 cebula,

400 g zielonych pomidorów,

3 goździki,

6 papryczek chilli,

1 laska cynamonu (2,5 cm),

po 1 łyżeczce tymianku i majeranku,

3 łyżki brazowego cukru,

500 ml wody,

1/8 łyżeczki galki muszkatołowej.

1. Cebule i czosnek obrać, opłukać. Pomidory sparzyć, zdjąć skórę. Cebule pokroić w plastry.

2. Do garnka wlać 2 l wody. Włożyć 1 pokrojona cebule, sol, liście laurowe, 3

ząbki czosnku i po 1/2 łyżeczki tymianku i majeranku. Zagotować, włożyć krewetki i trzymać we wrzasku 1 min. Osaczyć, ostudzić, usunąć głowy, skorupki

i czarne zylki.

3. Zrobić sos: pomidory, 2 cebule i 3 ząbki czosnku opiec na patelni bez tłuszczu na dużym ogniu. Przełożyć do dużego garnka. Chilli opiec na patelni lub

nad płomieniem, usunąć nasiona i włożyć do garnka z pomidorami. Dodać goździki, cynamon, galkę muszkatołową, tymianek i majeranek. Wlać 500 ml wody.

Nakryć i dusić na małym ogniu 1 godz. Dodać cukier, gotować jeszcze 1 godz.

Ostudzić i zmiksować na jednolitą masę.

4. Krewetki pokroić na kawałki 2,5 cm. Ułożyć w naczyniu, w którym chcemy podać, zalać sosem,

przykryc i wstawic do lodowki na 8 godz.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 42.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)