
Krewetki po Hawajsku (Hawaiian Shrimp)

Dodano: 2007-06-15 17:55:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2772 razy.

1 kg surowych swiezych krewetek oczyszczonych (bez skorupki)
1 (1kg) puszka z ananase i sokiem ananasowym
200 gram boczku w plasterkach-5cm kawalki
2 czerwone papryki pociete na 2.5 cm kawalki
200 gram pieczarek (kalelusze)
1/2 pomidorkow czeresniowe (malutkie) lub zwykle
200 gram sosu kwasno-slodkiego
metalowe lub drewniane patyczki do szaszlykow

Nabic ananasy, krewetki, warzywa, grzyby na patyczki (jak szaszlyki),
ulozyc w plytkim metalowym naczyniu, forma blaszana lub aluminiowa, duza patelnia

wymieszac sok z ananasa z slodko-kwasnym sosem i polac szaszlyki

Grillowac lub piec przez 3-4 minuty na kazdej stronie lub dopoki krewetki zmienia kolor na pomaranczowy. Polewac czesto sosem. Smacznego!

Nadesłal: Marek Celejewski, Toronto-Canada <mcelej1635@rogers.com>