

" Креветки на шпажке в соусе Чили сладкий " – пикантный перекус за 10 минут

- О блюде

Когда хочется чего-то яркого, сочного и без лишних усилий— эти креветки приходят на помощь. Крупные креветки Ваннамей уже очищены, нанизаны на шпажки и замаринованы в идеальном балансе сладкого и острого соуса чили.

Вам остаётся только обжарить их до золотистой корочки — и блюдо готово покорять сердца и желудки.

Ингредиенты:

Креветки на шпажке в соусе Чили Сладкий от Вкусы Бангкока – 300гр

Масло растительное (для жарки) - 1 ч. ложка

Лайм - несколько долек

Свежая кинза пара веточек

Острый перец чили (по желанию) для украшения

Используемая посуда:

Сковорода гриль

Процесс приготовления

1Разогреваем сковороду

Поставьте сковороду-гриль на средний огонь. Смажьте её тонким слоем растительного масла — буквально каплю, чтобы креветки не прилипали.

2Жарим креветки

Выложите креветки на шпажках на горячую сковороду.

Обжаривайте по 3–5 минут с каждой стороны, пока они не станут румяными, а маринад не начнёт карамелизоваться.

3Даём отдохнуть

Снимите креветки со сковороды и дайте им постоять 1 минуту — так соки равномерно распределятся внутри.

4Подача

Выложите шпажки на плоскую тарелку или деревянную доску.

Рядом разложите дольки лайма, веточки кинзы и тонкие колечки острого перца.

Кислинка лайма и свежая зелень идеально оттеняют карамельную сладость маринада.

✨ Лайфхак для пикника

Если вы на природе — просто запеките шпажки над углями по 2–3 минуты с каждой стороны. Дымок придаст креветкам потрясающий аромат костра.

- С чем подавать

Отлично идут с:

- свежими овощными палочками (огурец, морковь, сельдерей)
- лёгким салатом с азиатской заправкой

На компанию

Упаковка 300 г рассчитана на 2–3 порции как закуска.

Для большой компании берите 2–3 упаковки — они разлетаются мгновенно!

Приятного аппетита!