



Состав:

(на 2 порции)

800 г тигровых креветок

½ лайма

соль

Для соуса:

200 г сметаны (жирностью 20-25%)

1-2 зубчика чеснока

½ пучка кинзы

черный молотый перец

соль

Рецепт тигровых креветок с чесночным соусом:

Для приготовления соуса чеснок очистить, промыть и мелко порубить. Кинзу промыть, обсушить и порубить максимально мелко. Измельченные чеснок и кинзу добавить в сметану, посолить, добавить черный молотый перец по вкусу и тщательно перемешать. Поставить соус в холодильник на 10-5 минут, чтобы он настоялся.

Креветок очистить от панциря, промыть (после очистки из 800 г креветок останется около 500 - 530 г). Креветок отварить в соленой воде в течение 3 минут. Готовые креветки выложить на блюдо, сверху сбрызнуть соком лайма. Соус выложить на стол в отдельном соуснике или в небольшой пиале.

Приятного аппетита!