

## **Pieczone krewetki z kolendrą i sałatką ze słodkich ziemniaków i avocado**

### **Składniki:**

½ szklanki oleju roślinnego  
3 łyżki tajskiego, słodkiego sosu chili  
3 łyżki posiekanej kolendry  
1 łyżka pokrojonego marynowanego imbiru  
4 ząbki czosnku  
550-600 gr. dużych krewetek, bez skorupki  
sól i pieprz do smaku  
łódki cytryny do przybrania

\* Zamiast smażenia na patelni można użyć grilla, pieczenie nad ogniem daje wspaniałe rezultaty!

### **Przygotowanie:**

1. W dużym, szklanym lub ceramicznym, naczyniu do pieczenia wymieszaj olej z sosem chili, kolendrą, marynowanym imbirem i posiekanym czosnkiem.
2. Dodaj krewetki i porządnie wymieszaj podrzucając. Przykryj dokładnie i włóż na noc do lodówki, mieszając raz lub dwa.
3. Na gorącej patelni smaż krewetki, aż staną się różowe i miękkie – tylko przez 5 - 6 minut.