



**Hodí sa k pivám z chuťovej  
kategórie  
Sladké a ovocné.**



**Ambasador**  
Desperados

## Krevety s jalapeno marinádou

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Krevety (black tiger, varené, lúpané chvostíky), 24 ks pri veľkosti 30/40
- Olej, 1 PL
- Farebné papričky jalapeno, 2 ks
- Vňať koriandra (cilantro), 2 PL
- Limetka (šľava), 1 ks
- Cesnak, 2 - 3 strúčiky
- Citrónová kôra, ½ citróna
- Trstinový cukor alebo med, 1 ČL
- Soľ, čerstvo mleté korenie
- Avokádo, 1 ks
- Zmes bylín a výhonkov na dekoráciu (koriander, žerucha, pažitka, červená repa, petržlen...), 4 PL
- Drevené špáradlá, 24 ks

### POSTUP

1. Krevety jednotlivo napichneme na ploché špáradlá.
2. Pripravíme marinádu z najemno nakrájaných papričiek, cesnaku, rezančiek citrónovej kôry, koriandra, limetkovej šťavy, trstinového cukru, soli a korenia. Všetko zmiešame, zalejeme krevety v plochej nádobe a necháme krátko marinovať.
3. Avokádo prekrájame na polovicu okolo kôstky. Kôstku vyberieme tak, že do nej zasekneme silnejší nôž a otočením do strany kôstku vylúpeme. Polovice avokáda nakrájame na plátky po dĺžke aj so šupkou, ktorú následne odstránime z každého plátku. Ak robíme prípravu vopred, plátky pokvapkáme šťavou z limetky alebo citróna, neoxidujú a zachovávajú si pôvodnú farbu.
4. Na rozpálenej panvici opečieme nasucho krevety z každej strany 30 sekúnd, prelejeme zvyšnou marinádou a krátko necháme prejsť chute opäť max. 30 sekúnd a odstavíme. Podávame teplé alebo studené na plátku avokáda, dekorujeme zmesou ázijských bylín.