



Состав:

(на 2 порции)

800 г тигровых креветок

½ острого перчика чили (взять примерно 2,5-3 см)

3-4 зубчика чеснока

½ лайма

4-5 ст.л. оливкового масла

соль

Рецепт жареных креветок в остром соусе:

Креветок очистить от панциря, удалить кишку и промыть (после очистки из 800 г креветок останется около 500 г).

Перец чили промыть, удалить семена и плодоножку. Перец нарезать крупными колечками. Чеснок очистить, промыть и разрезать на несколько частей.

Нарезанный колечками перец чили и чеснок обжарить в оливковом масле на среднем огне в течение 1-2 минут. После чего их следует достать из масла и выбросить.

В получившемся остром масле-соусе обжарить креветок по 1-2 минуты с каждой

стороны. По мере приготовления креветки приобретут характерный розовато-оранжевый цвет. Приготовленные креветки полить соком из лайма и выложить на тарелки. Для усиления пикантного вкуса, перед подачей их можно полить сверху оставшимся острым маслом-соусом.

Приятного аппетита!