

Krewetki w ostrym sosie

Krewetki w ostrym sosie kokosowym

Aromatyczne **krewetki w pikantnym sosie kokosowym** to prawdziwa uczta dla zmysłów. Ta prosta, a jednocześnie wyrafinowana potrawa łączy w sobie delikatność owoców morza z intensywnością ostrego sosu. Najpierw krewetki są krótko przesmażane na rozgrzanej oliwie, co pozwala zachować ich soczystość i delikatny smak. Następnie na tej samej patelni przygotowujemy aromatyczną bazę z czosnku i papryczki chili, która nadaje potrawie charakterystyczny, pikantny profil smakowy.

Dla kogo?

Krewetki w ostrym sosie to doskonała propozycja dla miłośników kuchni azjatyckiej oraz osób lubiących połączenie delikatnych smaków z ostrymi akcentami. Danie sprawdzi się zarówno na kolację we dwoje, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi.

Na jaką okazję?

Ta efektowna potrawa idealnie sprawdzi się na **weekendową kolację**, gdy mamy nieco więcej czasu na przygotowanie czegoś wyjątkowego. Doskonale nadaje się również na romantyczną kolację, gdy chcemy zaimponować bliskiej osobie swoimi kulinarnymi umiejętnościami.

Czy wiesz o tym?

Mleko kokosowe nie tylko nadaje sosowi kremową konsystencję, ale również łagodzi ostrość papryczki chili, tworząc harmonijne połączenie smaków. Świeża kolendra dodana na końcu gotowania wnosi do dania rześki, cytrusowy aromat, który doskonale komponuje się z pikantnym sosem.

Dla urozmaicenia

Możesz podać krewetki z *jaśminowym ryżem*, który świetnie wchłonie aromatyczny [sos](#). Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu odrobinę soku z limonki lub posyp danie prażonymi orzechami nerkowca dla dodatkowej tekstury.