

Mięsne kulki z krewetkami po wietnamsku

Mięsne kulki z krewetkami po wietnamsku – orientalna uczta z grilla

Odkryj niezwykle połączenie smaków Dalekiego Wschodu w postaci soczystych mięsnych kulek z dodatkiem krewetek. To danie zachwyca harmonią pikantnych, słodkich i kwaśnych nut, tworząc prawdziwą eksplozję smaku na Twoim talerzu. Mielone mięso wieprzowe w towarzystwie krewetek tygrysich, aromatycznej trawy cytrynowej, imbiru i kolendry przeniesie Cię wprost na ulice Wietnamu.

Dla kogo?

Mięsne kulki z krewetkami to propozycja dla miłośników **orientalnych smaków** i eksperymentów kulinarnych. Jeśli lubisz połączenie mięsa z owocami morza, to danie z pewnością trafi w Twoje gusta. Sprawdzi się zarówno dla osób ceniących pikantne potrawy, jak i tych, którzy preferują łagodniejsze smaki – wystarczy dostosować ilość pasty chili.

Na jaką okazję?

Idealne na letnie grillowanie z przyjaciółmi lub rodzinne spotkania w ogrodzie. Te aromatyczne kulki będą świetnym urozmaicheniem tradycyjnego menu grillowego. Możesz je również przygotować jako oryginalną przekąskę na przyjęcie w stylu azjatyckim lub kolację z bliskimi.

Czy wiesz, że?

Olej sezamowy, będący jednym ze składników tego dania, nadaje potrawom charakterystyczny, lekko **orzechowy posmak**. Jest on nieodłącznym elementem kuchni azjatyckiej. Trawa cytrynowa, wykorzystana jako szpikulec do mięsnych kulek, nie tylko pełni funkcję praktyczną, ale również uwalnia swój aromat podczas grillowania, wzbogacając smak potrawy.

Dla urozmaicenia

Podawaj mięsne kulki z różnorodnymi dodatkami. Świetnie komponują się ze *słodkim sosem chili*, ale równie dobrze smakują z salsami owocowymi na bazie mango czy ananasa. Możesz też przygotować lekką sałatkę z ogórka, marchwi i kiełków soi skropioną sosem rybnym, która doskonale uzupełni orientalny charakter dania.