

Krewetki marynowane w bourbonie



4 porcje



25 minut +
oczekiwanie



z
bourbonem

Składniki

Liczba porcji: 4

- 250 g krewetek (mogą być mrożone)
- 1 łyżka bourbona
- 1 łyżeczka jasnego sosu sojowego
- 1 łyżeczka płynnego miodu
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek + do smażenia
- 1 ząbek czosnku
- 1 kawałek świeżego imbiru (ok. 3 cm)



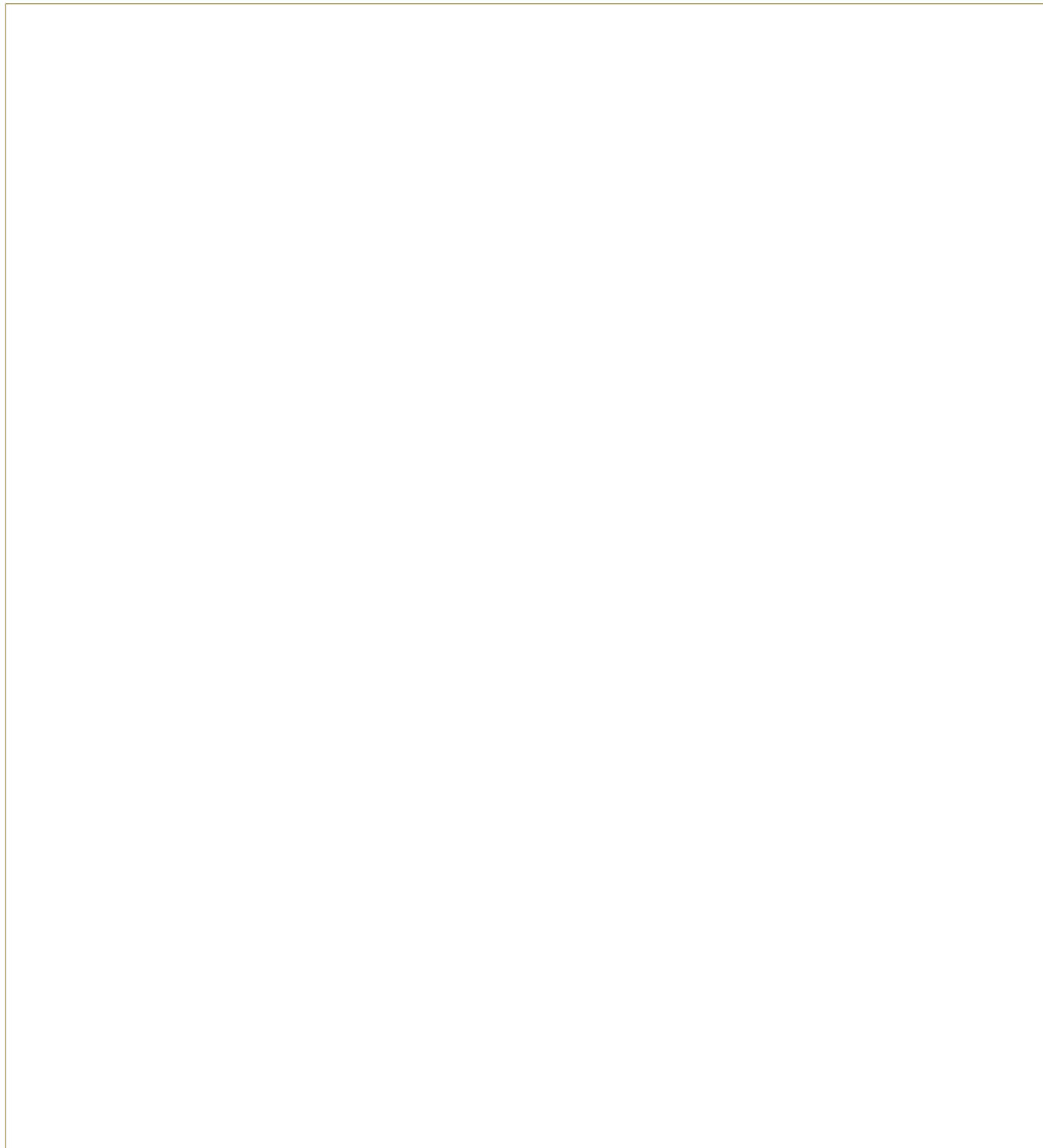
PRZYGOTOWANIE:

1. Mrożone krewetki wcześniej rozmrozić i opłukać. W miseczce wymieszać sos sojowy, płynny miód, bourbon oraz oliwę z oliwek.
2. Imbir obrać i pokroić w plasterki, dołożyć do marynaty. Na końcu wrzucić obrany ząbek czosnku w całości oraz krewetki. Dokładnie wymieszać. Krewetki wstawić na 1 godzinę do lodówki.
3. Krewetki wyjąć z zalewy i po 3-4 sztuki nabijać na patyczki do szaszłyków. Na patelni rozgrzać niewielką ilość oliwy i podsmażyć na nim krewetki.
4. Z marynaty wyjąć czosnek i imbir, po czym zalewę wlać do szaszłyków na patelni. Smażyć na

dużym ogniu przez chwilę, by płyn zgęstniał. Szaszłyki podawać na ciepło. Można serwować z posiekaną kolendrą.

Sprawdź też! [10 idealnych win do krewetek. Twórz najlepsze połączenia!](#)

To pasuje





Oaked

Woodford Reserve Double

To znakomity amerykański bourbon wytwarzany tradycyjnymi metodami według wiekowych receptur. Destylat finiszuje od 9 do 12 miesięcy w lekko wypalonych beczkach. Charakteryzuje się barwą ciemnego bursztynu oraz aromatem owoców, miodu i dębu. W smaku gładka, pełna, z wyraźnie wyczuwalnymi nutami wanili, orzechów laskowych i jabłka.

Sprawdź też! [Woodford Reserve Distiller's Select - degustacja](#)

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/krewetki-marynowane-w-bourbonie/>