

Těstoviny s krevetami a kokosovým mlékem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

300 g	těstoviny (např. špagety nebo dlouhé nudle)
300 g	vyloupané krevety
	sůl
	pepř
2 stroužky	česnek
dle chuti	chilli
100 ml	kokosové mléko
1 lžíce	limetková šťáva
1 lžíce	med
2 lžíce	olivový olej
několik lístků	čerstvé bylinky (petrželka, bazalka, máta...)



Postup přípravy

Nejprve si dáme vařit těstoviny do osolené vroucí vody. V hlubší pánvi rozpálíme olej a vhodíme krevety. Pokud máme krevety již předvařené, postačí jim jen pár minut, pokud ne, restujeme chvíli déle, až jsou dokonale růžové a voní. Krevety osolíme, opepříme, přidáme prolisovaný česnek, chilli, limetkovou šťávu a med. Promícháme a vlijeme kokosové mléko. Necháme pár minut prohřát a mezitím si scedíme na skus uvařené těstoviny. Ty zamícháme do připravené směsi a ještě chvíli prohříváme a promícháme, aby se chutě propojily. Dozdobíme lístky čerstvých bylinek a můžeme podávat.