

Mexické krevetové fajitas a krémové guacamole

• doba přípravy: 20 minut • počet porcí: cca 3-4

INGREDIENCE

na krevetové fajitas

- 500 g velkých krevet (použila jsem vyloupané mražené krevety)
- 3 větší papriky (já používám žlutou, červenou i zelenou)
- 2 střední červené cibule
- 1 lžička uzené papriky
- 1 lžička sladké papriky
- půl lžičky chilli
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička čerstvě nadcrceného římského kmínu
- 1 lžička sušeného oregana
- 1 limeta
- sůl a pepř podle chuti
- olivový olej
- hrst koriandrových listů
- oblíbené mexické placky zakysaná smetana k podávání



na krémové avokádové guacamole

- 2 zralá avokáda
- 1 velké rajče
- 2 lžíce zakysané smetany nebo hustého jogurtu
- hrst čerstvých koriandrových listů
- 1 menší červená cibule
- 1-2 stroužky česneku
- 1 limeta
- čerstvě mletý pepř
- špetka soli

POSTUP

1. připravíme si krevety

Čerstvé omyjeme a očistíme. Mražené necháme předem rozmrazit a naložíme je na hodinku do limetové šťávy a olivového oleje, to jim dodá chuť.

2. nakrájíme si zeleninu a jde se míchat

Všechny papriky si pokrájíme na proužky a cibule na šestiny. Krevety a všechnu pokrájenou zeleninu dáme do větší mísy, zakápneme olivovým olejem a promícháme se vším kořením, solí a pepřem.

3. zprudka na pánev

Rozpálíme si větší pánev, přidáme olivový olej a zprudka orestujeme připravené krevety se zeleninou. Za občasného míchání restujeme, dokud zelenina trochu nezměkne a vše se krásně nepropojí. Díky prudkému restování se nám začne směs zlehka přichytávat, což je pro fajitas „kuchařské zlato“ :-). Právě to dodá typickou chuť. Pokud se přichytává moc, přidáme trochu oleje, abychom nerestovali na sucho, popřípadě podlijeme lžící horké vody. Celé trvá

celý článek najdete na <http://korenizivota.cz/mexicke-krevetove-fajitas-a-kremove-guacamole/>

maximálně 10 minut.

4. dochutíme

Když je zelenina měkčí, ale stále křupavá, máme hotovo. V tuto chvíli dochutíme, zakápneme limetovou šťávou a přidáme jemně posekaný koriandr.

5. bleskové krémové guacamole

Omytá avokáda rozpůlíme, vyndáme pecky, zbavíme je slupek a nakrájíme rovnou do mixéru. Přidáme zakysanou smetanu, sůl a pepř, limetovou šťávu a česnek. Vše rozmixujeme v hladký krém. Nakonec přidáme jemně pokrájená rajčata, cibulku a koriandrové listy, dochutíme a je hotovo.

6. servírujeme

Fajitas servírujeme s oblíbenými plackami, pokrájeným avokádem a zakysanou smetanou nebo guacamole. Jak máte chuť.