



## Krewetki z salsą mango

🍴 2 porcje

🕒 6 minut

### Składniki

- 8 krewetek, obranych i oczyszczonych, pozbawionych skorupki i głów
- 500 g mango, obranego i pozbawionego pestki, pokrojonego w plastry
- 30 g cebuli, posiekanej
- 20 g kolendry, posiekanej
- 10 g oliwy z oliwek
- 1 g pieprzu
- 10 g soku z cytryny
- 500 ml wody
- 5 g białego wina
- 2 g soli

### Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 500 ml wody oraz 5 g wina białego. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Ugotuj.

4

Dodaj krewetki. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Ugotuj.

6

Przełóż krewetki do miski. Dodaj 500 g mango, 30 g cebuli, 20 g kolendry, 10 g oliwy z oliwek, 1 g pieprzu, 10 g soku z cytryny oraz 2 g soli. Całość dokładnie wymieszaj.

7

Gotowe do podania. Smacznego!