

# Креветки по-тайски на решетке

Время приготовления: 30 мин Сложность: Легко

Выход готового блюда в 1 порции: 600 грамм



## МЫ ВАМ ПРИВЕЗЁМ (В РАСЧЁТЕ НА 1 ПОРЦИЮ):

Креветки	500 гр
Лук зеленый	30 гр
Перец чили	20 гр
Лемонграсс	10 гр
Молоко кокосовое	40 гр
Лайм	1 шт
Корень имбиря	10 гр
Соус Рыбный	10 гр
Соус Соевый	20 гр

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



Шаг 1

Очистите креветки, сложите в миску, добавьте мелко рубленный лук, нарезанные тонкими колечками чили и лемонграсс, кокосовое молоко, сок лайма, тонко нарезанный имбирь, рыбный и соевый соус.



Шаг 2

Заверните смесь в конвертик из фольги. Запекайте на решетке мангала или в разогретой до 170 С духовке 20 минут.