

Grillowane krewetki z cebulą i awokado w meksykańskich tostadas

Składniki

- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- 2 cebule (pokrojone w cienkie plasterki)
- 0,5 kg** krewetek (oczyszczonych)
- 2 łyżeczki mieszanki przypraw (soli, pieprzu i czosnku)
- 2 łyżki marynowanych papryczek jalapeno
- 1 łyżka sosu BBQ
- 6 tostadas (głęboko smażonych tortilli kukurydzianych)
- 1 awokado (pokrojone na plasterki)
- 1/4** pęczka kolendry

Przygotowanie:

1. Zamontuj na swoim grillu Kamado Joe płytę żeliwną i natłuść jej powierzchnię oliwą z oliwy. Nagrzij sprzęt do osiągnięcia temperatury **175 stopni Celsjusza**.
2. Wrzuć na płytę pokrojoną cebulkę i smaż kilka minut, aż do zarumienienia.
3. Dopraw krewetki mieszanką przypraw, a następnie ułóż je na płycie żeliwnej obok cebulki.
4. Opiekaj cebulkę i krewetki przez **kilka minut**, cały czas mieszając, aż do skarmelizowania.
5. Ułóż na skarmelizowanej cebulce papryczki jalapeno, a następnie polej całość sosem BBQ i wymieszaj.
6. Połącz krewetki z pozostałymi składnikami opiekany na płycie żeliwnej.
7. Ułóż na chrupiących tostadas krewetki wymieszane z cebulką.
8. Udekoruj plastrami awokado i gałązkami kolendry.
9. **Grillowane krewetki** w meksykańskich tostadas gotowe. Smacznego!