

# CREMAJO

więcej niż majonez

## przepisnik 5



## krewetka raz raz z wasabi

Goście zapowiedzieli się na wieczorne pogaduchy i oglądanie topowego serialu, o którym wszyscy właśnie dyskutują. Pomysły na przekąski się skończyły, a chcielibyście ich zaskoczyć. Z pomocą przychodzi Ania!

Będzie to szybka grzanka pełna smaku. Będziemy potrzebować krewetek, najlepiej gambasy bez pancerzyków, chleb tostowy, jajka oraz nasz przecudowny **Cremajo Wasabi**. No to zaczynamy.

Krewetki możemy zrobić wcześniej. Na patelnię z Cremajo wkładamy krewetki i obsmażymy, krótko by ich nie zabić. Przed przyjściem Gości w tosterze przygotowujemy tosty no i gotujemy jajka poche (w koszulkach, perduły). Nie umiecie? To proste gotujecie lekko zakwaszoną wodę, a potem wbijacie jajko do chochli, takiej do zupy i nabieracie wody. I to wszystko, ścinacie, tak by żółtko pozostało płynne, a białko je otuliło

No i w końcu przystępujemy do montażu. Tost przekrawamy na ukos, smarujemy majonezem wasabi i układamy krewetkę, na nią jajko posztowe i solidną łyżkę **Cremajo Wasabi**, by spłynął po grzance. Jeśli kochacie ostrość na wierzch kleksik Cremajo Chilli. Gotowe!



## Cremajo - jestem fleksi

przepis Anna Strażyńska, szefowa kuchni Tawerna Kapitańska

