

# Krevetové tacos s teriyaki omáčkou a mangovou salsou

Celkový čas vaření **25 min.** 15 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

## INGREDIENCE

2 Porce

<b>30 g</b>	sushi zázvoru
<b>300 g</b>	manga, oloupaného a nakrájeného na kostičky
<b>0,5 svazku</b>	máty, otrhané lístky
<b>3</b>	jarní cibulky, nakrájené na plátky
<b>1 čajová lžička</b>	<a href="#">Kikkoman Pražený sezamový olej</a>
<b>90 ml</b>	<a href="#">Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem</a>
<b>250 g</b>	krevet, oloupaných
<b>150 g</b>	cukety
<b>100 g</b>	hub, např. shiitake
<b>3 polévkové lžíce</b>	rostlinného oleje
<b>6</b>	taco tortil
<b>6</b>	listů římského salátu
<b>3 polévkové lžíce</b>	<a href="#">Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka</a>

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

**30 g** sushi zázvoru - **300 g** manga, oloupaného a nakrájeného na kostičky - **0,5 svazku** svazku máty, otrhané lístky - **3** jarní cibulky, nakrájené na plátky - **1 čajová lžička** [Kikkoman Pražený sezamový olej](#) - **1 polévková lžíce** [Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem](#)

Začněte přípravou salsy: zázvor nakrájejte na menší kousky a smíchejte ho s mangem, mátou, jarní cibulkou, Kikkoman sezamovým olejem a Kikkoman Teriyaki omáčkou s česnekem. Nechte odležet, aby se chutě propojily.

### Krok 2

**250 g** krevet, oloupaných - **150 g** cukety - **100 g** hub, např. shiitake  
Větší krevety podélně rozkrojte napůl, menší nechte celé. Cuketu omyjte, podélně rozčtvrtte a nakrájejte na kousky o velikosti asi 1 cm. U hub odstraňte nožičky a větší kloboučky rozčtvrtte.

### Krok 3

**3 polévkové lžíce** rostlinného oleje - **75 ml** [Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem](#)

Veďte velký wok, rozehejte v něm rostlinný olej a smažte cuketu a houby na silném ohni asi 2 minuty. Přidejte krevety a restujte další 3 minuty. Poté zalijte Kikkoman Teriyaki omáčkou s česnekem a krátce míchejte, dokud se vše lehce neglazuje.

### Krok 4

**6** taco tortil - **6** listů římského salátu - **3 polévkové lžíce** [Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka](#)

Do tortil vložte listy římského salátu a naplňte je

Kikkoman Kimchi chilli omáčkou, mangovou salsou,  
krevetami a zeleninou.