

MÓJ NAJLEPSZY PRZEPIS NA KREWETKI

„Kiedyś krewetki jedliśmy tylko w restauracji, albo w domu z masłem i czosnkiem. Pewnego dnia znalazłam w szafce stoik suszonych pomidorów i tak się zaczęło... każdy pokochał te krewetki.”

SKŁADNIKI:

- 220 g krewetek obranych
- Pół stoika suszonych pomidorów
- 4 łyżki masła
- 3 ząbki czosnku
- Nać pietruszki
- Sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

- Na patelni podgrzać masło, dodać obrane i przepuszczone przez praskę lub posiekany bardzo drobno czosnek, posiekane drobno pomidory suszone, troszkę oliwy spod pomidorów i podsmażyć na małym ogniu przez 2,3 minuty.
- Następnie wrzucić krewetki. Doprawić solą i pieprzem i dusić pod przykryciem na małym ogniu przez 2,3 minuty aż krewetki staną się różowe, ale nie będą przeciągnięte. Na koniec posypać posiekaną natką pietruszki. Podawać krewetki wraz z sosem z patelni i koniecznie ciepłą grzanką/bagietką

