

Krewetki na maśle



KASIA MALINOWSKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki duże	12 szt.
natka pietruszki	1 pęczek
masło (łyżka)	4 łyżki
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	do smaku
białe wino	1/2 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na maśle smażyć krewetki aż się zarumienią, dolać białe wino i smażyć dalej na koniec dosypać natkę i pieprz, sól do smaku.
Smacznego