

Krewetki z czosnkiem i pietruszką



PATUNIA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

krewetki	300 g
natka pietruszki	1 pęczek
ząbki czosnku	3 szt
limonka	1/2 szt
chilli	1/2 szt
sól i pieprz	
bagietka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozpuszczam masło.
Krewetki wrzucam na masło.
Dodaję czosnek przeciśnięty przez praskę oraz drobno posiekaną natkę.
Smażę ok 4-5 min aż krewetki zaczną się rumienić.
Dodaję przyprawy oraz papryczkę chilli.
Po upływie 5 min dodaję sok z limonki.
Całość mieszam i smażę jeszcze ok 1 minuty mieszając.
Podaję z bagietką.