

Krewetki z nutką wiosny.



MARIAN6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

krewetki duże	250 g
papryczka chilli	1 szt
pietruszka zielona	1 pęczek
czosnek	4-5 ząbków
oliwa	
sól do smaku	
sok z cytryny	
wino białe wytrawne	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki płuczemy w zimnej wodzie, następnie skrapiamy je cytryną. Na patelni podsmażamy czosnek pokrojony w cienkie plasterki i pokrojoną papryczkę chilli. Dosypujemy posiekaną natkę z pietruszki, doprawiamy świeżo-mielonym pieprzem i solimy. Dodajemy krewetki. Smażymy około 10 min. (aż krewetki będą miękkie, jeśli są w pancerzykach- smażą się chwilę dłużej)
Na patelnię możemy wrzucić ze dwa plasterki cytryny a na koniec dodać pół szklaneczki białego pół/ lub wytrawnego wina.