

Krewetki z oliwkami i makaronem



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron	200 gramów
masło	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
papryczka chili	1 sztuka
szalotka	2 sztuki
oregano	1/2 łyżeczki
tymianek	1/2 łyżeczki
krewetki	16 sztuk
pomidorki koktajlowe	6 sztuk
oliwki czarne Smak	16 sztuk
wino białe wytrawne	150 mililitrów
śmietanka 30%	80 mililitrów
natka pietruszki	do posypania
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki myjemy i usuwamy głowy. Usuwamy pancerze i odnóża. Nacinamy krewetki nożem wzdłuż zewnętrznej krawędzi (na grzbiecie) i wewnętrznej (na brzuchu) i usuwamy ciemną żyłkę (jelito). Jeszcze raz dokładnie płuczemy krewetki. Osuszamy.

Na patelni rozpuszczamy masło i podsmażamy posiekaną szalotkę. Gdy cebula lekko się zeszkli dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i polewamy ją białym winem. Dusimy aż wino całkowicie odparuje. Do cebuli dodajemy oliwę, podsmażamy kilka chwil i dodajemy krewetki oraz odrobinę soli. Dodajemy pomidorki i oliwki i dodajemy zioła. Gotujemy ok. 3-4 minut.

Patelnię zdejmujemy z ognia i ostrożnie wlewamy śmietankę. Mieszamy. Gotujemy na wolnym ogniu aż sos zgęstnieje. Do gotowego sosu dodajemy makaron, dokładnie mieszamy i podajemy ze świeżą pietruszką.