

Krewetki ze szpinakiem i makaronem ryżowym



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron ryżowy wstążki	200 g
szpinak świeży	250 g
krewetki	200 g
czosnek	4 ząbki
papryczka chili	1 szt
sos rybny	1/2 łyżeczki
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Makaron ugotować według wskazówek na opakowaniu. Ugotowany makaron przepłukać zimną wodą.
- KROK 2** Posiekać 2 ząbki czosnku i wrzucić na patelnię z oliwą. Chwilę podsmażyć i dodać szpinak.
- KROK 3** Smażyć, aż zmniejszy zdecydowanie rozmiar i zmieni kolor na ciemnozielony. Przyprawić solą i pieprzem.
- KROK 4** Makaron dodać do szpinaku.
- KROK 5** Na drugiej patelni wrzucić na rozgrzaną oliwę 2 ząbki czosnku i chili, a następnie krewetki. Użyłam gotowych i oczyszczonych. Smażyć około 4 minut dodając sos rybny.
- KROK 6** Wyłożyć na talerz szpinak, makaron i krewetki. Smacznego!

