

## Makaron razowy z krewetkami i pomidorkami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>Makaron razowy</b>	50 gramów
<b>krewetki</b>	150 gramów
<b>pomidorki koktajlowe</b>	8 sztuk
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>tymianek</b>	2 gałązki
<b>liść laurowy</b>	3 liście
<b>cytryna</b>	0,5 sztuki
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>natka pietruszki Prymat</b>	1,5 łyżki
<b>pieprz czarny mielony</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KREWETKI OBIERAMY I USUWAMY PRZEWÓD POKARMOWY. WRZUCAMY DO RONDELKA Z SOKIEM I SKÓRĄ Z WYCIŚNIĘTEJ CYTRYNY. NATKĘ PIETRUSZKI, TYMIANEK I LIŚĆ LAUROWY ZWIĄZUJEMY SZNURKIEM KUCHENNYM I DORZUCAMY DO RONDELKA. CAŁOŚĆ PODLEWAMY WODĄ I GOTUJEMY DO CZASU, AŻ KREWETKI BĘDĄ MIĘKKIE. MAKARON GOTUJEMY ZGODNIE Z INSTRUKCJĄ PODANĄ NA OPAKOWANIU. POMIDORKI PRZEKRAWAMY NA PÓŁ I MIESZAMY Z ROZGNIECIONYM CZOSNKIEM, OLIWĄ I POSIEKANĄ NATKĄ PIETRUSZKI. TAK PRZYGOTOWANE POMIDORKI WRZUCAMY NA PATELNIĘ, DODAJEMY DO NICH ODCEDZONE KREWETKI, MAKARON, DOPRAWIAMY PIEPRZEM I PODGRZEWAMY NA MAŁYM OGNIU. PRZED PODANIEM MOŻEMY SKROPIĆ CAŁOŚĆ ODROBINĄ SOKU Z CYTRYNY.

