

Makaron z krewetkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

olej	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
papryczka chili	2 szt.
papryka wędzona słodka mielona	1 łyżeczka
krewetki	16 szt.
groszek	50 g
sól himalajska	
pomidorki koktajlowe	6 szt.
wino białe wytrawne	150 ml
sok z połowy cytryny	
masło 82%	50 g
świeży makaron	250 g

Dodatkowo:

natka pietruszki

papryczka chili

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki nacinamy na grzbiecie, wyciągamy układ pokarmowy oraz zdejmujemy pancerz. Na rozgrzanej patelni wlewamy olej, dodajemy chili, czosnek, wędzoną paprykę oraz krewetki. Całość smażymy 1 minutę po czym dodajemy groszek, pomidorki koktajlowe, białe wino, doprawiamy solą i gotujemy ok. 3 minuty. Po tym czasie dodajemy sok z cytryny oraz masło. Sos energicznie mieszamy, aby masło dokładnie połączyło się z płynem. Do gotowego sosu dodajemy makaron, dokładnie mieszamy i podajemy ze świeżą pietruszką oraz chili.