

Szaszłyki z krewetkami i kalarepą



MSMARIUSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

krewetki królewskie surowe	10 szt
kalarepka młoda	1 szt
masło klarowane	1 łyżka
sól	
natka pietruszki	1 szczypta
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Świeże krewetki myjemy delikatnie, suszymy na ręczniku papierowym.

Na patelni smażymy krewetki na maśle, dodajemy czosnek starty na tarce. Krewetki smażymy z obu stron.

Kalarepę kroimy na dowolne kawałki i na przemian nakładamy na patyczek do szaszłyków raz krewetkę raz kalarepę.

Układamy na talerzyk, posypujemy pokrojoną natką pietruszki.

Podajemy ciepłe krewetki.