

Czarne spaghetti z krewetkami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
ząbek czosnku	
krewetki królewskie	150 g
chlust białego wina (ok 1/3 szklanki)	
puszka pomidorów pokrojonych	
czarne spaghetti (barwione sepią)	200 g
pieprz sól do smaku	
odrobina soku z cytryny	
papryczka chili	1 szt
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

marynata do krewetek: sok z 1/2 cytryny, czosnek niedzwiedzi suszony, 2 łyżki oliwy z oliwek.

Jestem makaronowym zakupoholikiem :) to moja najnowsza zdobycz z włoskiego sklepu z Częstochowy.

Zamarynować krewetki, odstawić na min. 30 minut.

Na rozgrzanej oliwie zeszklić cebulę i czosnek, dodać część pietruszki i posiekaną chili. Wrzucić krewetki z marynatą, smażyć razem pół minuty. Dodać pomidory, wlać wino do odparowania. Uzupełnić w razie potrzeby wodą jeżeli sos zbyt mocno zgęstnieje. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. W międzyczasie ugotować spaghetti, odcedzić. Podawać z sosem posypane pietruszką. Córce bardzo smakowało:)

