

Krewetki w białym winie



LILLA MY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

krewetki	ok. 400 g
cebula	1/2 szt.
czosnek	2 ząbki
natka pietruszki	1/2 pęczka
sól	szczypta
pieprz	szczypta
masło do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozpuścić masło, podsmażyć drobno pokrojoną cebulkę.
Gdy zmięknie, wrzucić krewetki (jeśli używamy mrożonych, należy je wcześniej rozmrozić).
Dodać wyciśnięty przez praskę czosnek.
Delikatnie doprawić solą i pieprzem, wymieszać.
Gdy trochę odparuje, podlać winem.
Poddusić, poczekać aż płyn zmniejszy objętość.
Dodać posiekaną natkę, wymieszać.
Podawać z dowolnymi dodatkami, np. świeżą bagietką, bądź makaronem.
Pycha :)