Spaghetti z krewetkami na ostro

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

garsć makaronu spaghetti	na 2 osoby
100g surowe krewetki królewskie (u mnie rozmrożone)	
1/2 papryczki ostrej suszonej	
2 ząbki czosnku	
oliwa	
chlust wina białego wytrawnego	
odrobina cytryny	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente. w Miedzyczasie robimy sos. Na oliwie przesmażyłam rozgnieciony nozem czosnek, wyciągnełam gdy sie zaczął rumienic i na deseczce drobno posiekałam. Na oliwe wrzuciłam papryczkę, krewetki, posiekany czosnek, chlust wina. Smażyłam chwile do uzyskania mocno rózowego koloru z każdej ze stron (ok. 2-3 min.). Posypałam swiezo zmielonym pieprzem, odrobina soli. Gdy wino odparowało wrzuciłam spaghetti, zamieszam, polałam jeszcze odrobiną oliwy z oliwek, skropiłam cytryną, posypałam pietruszka. I gotowe.