

Krewetki królewskie z patelni z pomidorami i ziołami



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetek Black Tiger 16/20	600 g
cebuli	1 sztuka
pomidorów	4 sztuki
bazylia świeża	kilka listków
czosnku pokrojone w plastry	3 ząbki
sok z 1 cytryny	- -
białego wina	1/2 szklanki
masła ziołowego	2 łyżki
posiekanej czuszki	1 sztuka
oliwy z oliwek	1/4 szklanki
Pieprz biały mielony Prymat	- -
sól	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posiekaną cebulę i czosnek zeszklić na oliwie z oliwek, dodać umyte i oczyszczone z jelita krewetki, smażyć 5 minut. Następnie dodać miąższ z pomidorów, czuszkę, sok z cytryny, białe wino i dusić kolejne 5 minut. Dodać masło ziołowe i świeżą bazylię, doprawić do smaku solą i białym pieprzem. Podawać z ryżem długoziarnistym lub ciepłą białą bagietką.