

krewetki a l'a Portugalia



MATEUSZ20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

krewetki duże	10 szt
masło	10 g
piwo	0,5 l
piri	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
czosnek	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki oczyścić umyć obsmażyć na maśle posolić popieprzyć dodać ząbek czosnku. Krewetki wyławiamy, do sosu dolewamy piwo, piwo ma się zredukować następnie wrzucamy krewetki do sosu raz jeszcze zagotujemy i gotowe ;)