

## Krewetki z czosnkiem



**RAFAŁ10**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| <b>krewetki duże</b> | 1 opakowanie |
| <b>czosnek ząbki</b> | 5 sztuk      |
| <b>masło</b>         | 3 łyżki      |
| <b>cytrynka</b>      | 1 sztuka     |
| <b>sól</b>           | do smaku     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Roztapiamy maselko i podsmażamy na nim posiekany w plasterki czosnek. Dodajemy do tego oczyszczone krewetki i przyprawiamy do smaku. Krewetki robią się krótko, więc trzeba uważać aby ich za długo nie trzymać na patelni bo już nie będą takie smaczne jak być powinny. Skrapiamy sokiem z 1/3 cytrynki, a resztę kroimy w pół księżycy i podajemy do krewetek. Do tego oczywiście białe wino i pyszna kolacja gotowa.