

## PENNE Z KREWETKAMI



**AGNIESZKA214**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| <b>krewetki koktailowe</b>                | 50 dkg   |
| <b>makaron penne</b>                      | 30 dkg   |
| <b>śmietana 12-procentowa</b>             | 1/2 szkl |
| <b>oliwa</b>                              | 2 łyż.   |
| <b>ząbki czosnku</b>                      | 3 szt    |
| <b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b> | 2 łyż.   |
| <b>sok cytryny</b>                        | 2 łyż.   |
| <b>koper</b>                              | 1 łyż    |
| <b>sól, pieprz</b>                        |          |
| <b>mąka</b>                               | 1 łyż    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

makron ugotować al dente i odcedzić. Marynata: oliwę mieszamy z sokiem z cytryny, zmiażdżonym czosnkiem i ziołami i zalewamy krewetki i chodzimy w lodówce ok. 10 min. Następnie smażymy z obu stron na oleju. Dodajemy mąkę wymieszaną ze śmietaną i zagotowujemy. Mieszamy to razem z makaronem i posypujemy koprem - doprawiamy do smaku.