Mistrz Smaku poleca: Krewetki w sosie maślano-winnym, odc. 9



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki	
makaron spaghetti	200 g
krewetki duże	300 g tygrysie
szalotka	4 sztuki
ząbki czosnku	2 sztuki
wino białe wytrawne	200 ml
szpinak	2 garście
kapary	1 łyżka
pomidorki koktajlowe	5 sztuk

Do smaku	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta
Papryka ostra mielona Prymat	szczypta
Kurkuma mielona Prymat	szczypta
bazylia świeża	kilka listków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie. Czosnek kroimy w plastry, szalotkę w kostkę, a pomidorki na pół. Na rozgrzanym na patelni maśle smażymy szalotkę i czosnek. Dodajemy krewetki i mieszamy. Smażymy po około 2 minuty z każdej strony. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i kurkumą. Wlewamy wino i mieszamy.
Pod koniec duszenia dodajemy szpinak i kapary. Po dodaniu szpinaku nie smażymy zbyt długo, żeby liście nie straciły jędrności.
Ugotowany i odcedzony makaron przekładamy do krewetek. Dodajemy pokrojone pomidorki, doprawiamy do smaku papryką ostrą. Całość delikatnie mieszamy. Gotowe danie dekorujemy świeżą bazylią.