

Doradca Smaku IX: Spaghetti z krewetkami i chorizo, odc. 12



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	500 gramów
krewetki Black Tiger	20 sztuk
chorizo	100 gramów
olej z suszonych pomidorów	3 łyżki
cebula	1 sztuka
Czosnek marynowany Smak	7 ząbków
oliwki zielone Smak	10 sztuk
suszone pomidory z ziołami Smak	6
masło	2 łyżki
bazylia świeża	3-4 sztuki

Do smaku:

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

Bazylia suszona Prymat

Tymianek suszony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na suchej patelni smażymy pokrojoną w paski kiełbasę chorizo, aby wytopił się z niej tłuszcz. Na drugiej patelni na oleju z suszonych pomidorów smażymy pokrojony w kostkę marynowany czosnek, cebulę, dodajemy tymianek, a następnie krewetki, zielone oliwki, suszone pomidory, doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Dodajemy masło, chorizo, bazylię oraz spaghetti. Przygotowane spaghetti z krewetkami i chorizo podajemy dekorując świeżą bazylią.