

Krewetki w pomidorach



EDYTA51



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki duże	8 szt
pomidory obrane ze skórki	300 gr
wino białe wytrawne	1 szklanka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
pietruszka zielona	1 łyżka
ząbek czosnku	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki wkładamy na 3 min. do osolonej gorącej wody po czym je odcedzamy i przecinamy wzdłuż podbrzusza. Na patelni przypalamy na złoty kolor ząbek czosnku z dodatkiem oliwy, wrzucamy krewetki i podsmażamy 3 min. po tym czasie wlewamy szklankę wina białego i doprowadzamy do odparowania tego wina. Wrzucamy pomidory bez skórek pokrojone oraz łyżkę koncentratu pomidorowego, sól i pieprz do smaku i gotujemy przez 15 minut. Po 15 minutach wyciągamy krewetki z sosu i dodajemy do niego posiekaną pietruszkę i resztę wina białego, gotujemy przez dalsze 2 min. Sos wylewamy na krewetki i podajemy je gorące. **SMACZNEGO.**