

ANIA STARMACH

Krewetki z czosnkiem i pietruszką

Co kupić?

- 300g** dużych krewetek bez pancerzy (najlepiej świeżych szarych, ale mogą być też te już obgotowane i rozmrożone)
- 50ml** białego wytrawnego wina
- 3** ząbki czosnku
- 1** łyżeczka soku z cytryny
- 1** papryczka chili
- 1** bagietka
- 2** łyżki oliwy
- 0.5** pęczka pietruszki
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Czosnek i chili posiekaj.
2. Pietruszkę drobno pokrój.
3. Oliwę rozgrzej, dodaj czosnek, chili i krewetki. Smaż przez 1 minutę z każdej strony, dodaj białe wino, sól, pieprz i pietruszkę. Podgrzewaj przez 2 minuty.
4. Podawaj z podpieczoną bagietką (ja zamaczam ją w oliwie, na której smażyły się krewetki).