

Krewetki czosnkowe

data aktualizacji: 2020.12.31 autor: Beata Pierzchała



SKŁADNIKI

250 g krewetek tygrysich (Black Tiger, mogą być mrożone)

80 ml wina białego wytrawnego

6 ząbków czosnku świeżego

3 łyżki natki pietruszki

60 g masła

3 łyżki oliwy z oliwek

sól

2 łyżki soku z cytryny

PRZYGOTOWANIE

Krewetki rozmroź w misce z ciepłą wodą. Ja zawsze kupuję te już obrane i gotowe do przyrządzenia, w przeciwnym wypadku trzeba się trochę napracować z ich przygotowaniem (zdjąć pancerze, odciąć głowy i wyjąć jelito).

Na dużej patelni rozgrzej 30 g masła.

Czosnek pokrój w cieniutkie plasterki i wrzuć na patelnię.

Od razu wrzuć krewetki i podsmażaj przez około minutę.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37639-krewetki-czosnkowe>