



Krevety na česneku

Ingredience

loupané krevety: **250 g**

česnek - stroužky: **2 ks**

bílé víno: **50 ml**

olivový olej: **2 PL**

citronová šťáva: **1 PL**

chilli

sůl

čerstvé bylinky

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Čerstvé krevety omyjeme a osušíme, česnek prolisujeme. Na olivovém oleji orestujeme krevety asi 5 minut, přidáme česnek a chilli koření. Promícháme a...

Krevety na česneku - recept

Čerstvé krevety omyjeme a osušíme, česnek prolisujeme. Na olivovém oleji orestujeme krevety asi 5 minut, přidáme česnek a chilli koření. Promícháme a necháme koření rozvonět. Zalejeme bílým vínem, dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. **Krevety na česneku** dusíme, dokud nejsou krevety hezky růžové a šťáva se nezredukuje. Trvá to asi 5 minut.

Nakonec ke krevetám přidáme čerstvé bylinky, ať už se jedná o petrželku, pažitku, tymián apod. Dodají celému jídlu krásnou barvu a zvýrazní chuť.

Krevety na česneku ihned podáváme. Jako příloha se k nim hodí rýžové nudle nebo rozpečené pečivo potřené olivovým olejem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí