

Krewetki czosnkowe

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kuchnia włoska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czosnek - 2 ząbki
- krewetki królewskie - 10 szt.
- bazylia - pęczek
- oliwa - 4 łyżka(i)
- sól pieprz -
- odrobina soku z cytryny -
- cząstki cytryny do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Krewetki delikatnie oczyścić, opłukać, osuszyć. Listki bazylii oderwać od łodyżek. Rozgrzać połowę oliwy, zeszklić posiekany czosnek. Włożyć krewetki, smażyć 3-4 minuty, często obracając. Posypać solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny. Dodać bazylię, skropić resztą oliwy. Udekorować cząstkami cytryny