

Krewetki z wermutem

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940



:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 surowych krewetek 16/20 w skorupach -
- 30 g masła -
- 2 ząbki czosnku -
- 80 ml wytrawnego wermutu -
- 80 ml śmietanki 18% -
- sól -
- słodka papryka w proszku -

Etapy przyrządzania:

1.



Krewetki obrać ze skorup. Na patelni rozgrzać masło, wrzucić grubo posiekany czosnek. Po chwili dodać krewetki i skorupy. Smażyć kilka minut, zamieszać. Kiedy krewetki staną się różowe, wlać wermut, zagotować. Zdjąć z patelni krewetki, skorupy i czosnek, do odparowującego się wermutu wlać śmietankę. Chwilę gotować na małym ogniu, doprawić. Włożyć do sosu krewetki i podawać. W skorupach jest dużo smaku, dlatego dodaje się je do smażenia