

pikantne krewetki

Przepis dodany przez użytkownika Gouranga

moje ulubione danie :)

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- krewetki królewskie - 16-18 szt.
- oliwa z oliwek - 3-4 łyżka(i)
- ząbek czosnku - 3-4 szt.
- świeża papryczka chili - 1 mała szt.
- pieprz - 2 szczypta(y)
- sól - 1 szczypta(y)
- wino czerwone - około 1/2 szkl.
- ryż dziki lub zwykły - 200 g

Przydatne akcesoria:

garnek patelnia łyżka drewniana

Etapy przyrządzenia:

- 1.** ugotować ryż
- 2.** wlać oliwę z oliwek na patelnię i usmażyć na niej przez chwilę - niecałe 3 minuty: papryczkę pokrojoną na cienkie krążki (wyrzucić pestki) trafiając na różnej ostrości okazy ale przeważnie pół średniej wielkości papryczki wystarczyło czosnek obrany i pokrojony na plasterki (jak chleb :))
- 3.** na patelnię wrzucić krewetki (polecam z obranymi ogonkami bo później efekt będzie jak po krojeniu chili bez rekawiczek) doprawić solą i pieprzem chwilę podsmażyć wlać wino najlepiej w takiej ilości żeby zrobiło się trochę sosu oliwkowo-winnego do polania ryżu
- 4.** całość przesypać i rozłożyć na talerze z porcjami przedzgotowanego ryżu nie polecam białego wina fakt danie ma ładniejszy kolor ale smak jest zupełnie inny **SMACZNEGO**

Jak podawać?

żeby kogoś zachwycić prostotą tego dania i jednocześnie smakiem :)

Uwagi:

papryczkę chili polecam kroić w rękawiczkach bo dotknięcie oczu ręką po ich krojeniu jest (z doświadczenia) bardzo nieprzyjemne :(