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 krolewskie - 16-18 szt.
- oliwa z oliwek - 3-4 łyżka(i)
- zabek czosnku - 3-4 szt.
- swieza papryczka chilli - 1 mala szt.
- pieprz - 2 szczypta(y)
- sol - 1 szczypta(y)
- wino czerwone - okolo 1/2 szkl.
- ryz dziki lub zwykly - 200 g

Przydatne akcesoria:
garnek patelnia lopatka drewniana

Etapy przyrządzania:

1. ugotowac ryz

2. wlac oliwe z oliwek na patelnie i usmazyc na niej przez chwile - niecale 3 minuty:
papryczke pokrojona na cienkie krazki (wyrzucic pestki) trafialam na roznej ostrosci okazy ale przewaznie pol sredniej wielkosci papryczki wystarczalo
czosnek obrany i pokrojony na plasterki (jak chleb :))

3. na patelnie wrzucic krewetki (polecam z obranymi ogonkami bo pozniej efekt bedzie jak po krojeniu chilli bez rekawiczek)
doprawic sola i pieprzem
chwilke podsmazyc
wlac wino najlepiej w takiej ilosci zeby zrobilo sie troche sosu oliwkowo-winnego do polania ryzu

4. calosc przesypac i rozlac na talerze z porcjami predzej ugotowanego ryzu
nie polecam bialego wina fakt danie ma ladniejszy kolor ale smak jest zupelnie inny
SMACZNEGO

Jak podawać?
zeby kogos zachwycic prostota tego dania i jednoczesnie smakiem :)

Uwagi:
papryczke chilli polecam kroic w rekawiczkach bo dotkniecie oczu reka po ich krojeniu jest (z doswiadzenia) bardzo nieprzyjemne :(