

Krewetki Smażone

Przepis dodany przez użytkownika San

polecam

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 40 PLN

Potrzebne składniki:

- Krewetki - 20 szt.
- Czosnek - 10 szt.
- Sól - 1/2 łyżeczka(i)
- Biały Pieprz - 1/2 łyżeczka(i)
- Ocet Winny - 1 łyżeczka(i)
- Oliwa lub Olej - 2 łyżka(i)
- Masło - 3 łyżka(i)
- Sok z Cytryny - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Krewetki obrać ze skorupki, usunąć czarne żyłki, opłukać i odsączyć. Dwa ząbki czosnku rozetrzeć z solą i pieprzem, dolać ocet i polać tym krewetki. Odstawić na 30 minut. Pozostałe ząbki czosnku rozgnieść, na patelni rozgrzać oliwę i masło, zeszklić czosnek na złoty kolor (2-3 minuty), włożyć krewetki i smażyć po 1,5 minuty z każdej strony. Gdy zrobią się różowe i nieprzezroczyste, zdjąć z ognia, usmażone krewetki skropić sokiem z cytryny, wymieszać i podawać za świeżą bagietką.

Jak podawać?

podawać za świeżoną bagietką