

Krewetki na ostro

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 2

Składniki:

- opakowanie krewetek mrożonych (130 g)
- 2 papryczki chilli
- 3 duże ząbki czosnku
- 40 g masła
- pęczek natki pietruszki
- 100 ml wytrawnego białego wina
- szczypta soli
- szczypta papryki w proszku
- ¼ soku z cytryny (opcjonalnie)



Przygotowanie:

Papryki pokroić w cienkie plasterki, posiekać czosnek, wszystko smażyć przez około 5 minut na łyżce masła.

Krewetki opłukać, pozbyć się wszystkich niejadalnych części i wrzucić na patelnię. Smażyć z obu stron około 8 minut od czasu do czasu przewracając. Po dwóch minutach podlać winem. Gdy wino wyparuje dodać resztę masła, posiekaną natkę i doprawić.

Przed podaniem polać sokiem z cytryny. Podawać z bagietką czosnkową.