



przepisy.pl

## Chleb z krewetkami z czosnkiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- krewetki - 250 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- pepperoni suszone - 2 sztuki
- chleb wiejski
- ząbek czosnku
- sok z cytryny - 1 sztuka
- koperek
- natka pietruszki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Dwie łyżki oliwy rozgrzej na patelni, dodaj posiekany czosnek oraz pepperoni.
2. Krewetki posyp Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i odstaw na 10 minut.
3. Dołóż krewetki i smaż do momentu, kiedy zabarwią się na czerwono i będą gotowe. Pod koniec smażenia dodaj dla wzmocnienia smaku posiekane zioła.
4. Rozgrzej na patelni oliwę i włóż chleb, opiecz z dwóch stron. Ułóż na nim gotowe krewetki, skrop cytryną.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)