



przepisy.pl

Kremowy makaron z krewetkami i limonką



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- krewetki - 200 gramów
- makaron muszelki - 300 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- śmietana - 400 mililitrów
- limonka - 2 sztuki
- oliwa - 80 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Krewetki oczyść, następnie zamarynuj w połowie oliwy i przyprawie Knorr.
2. Makaron ugotuj według wskazówek na opakowaniu. Następnie odcedź go, zachowaj szklankę wody z gotowania.
3. Na patelni rozgrzej pozostałą oliwę i podsmaż posiekany czosnek i cebulę.
4. Gdy się zrumienia, dodaj krewetki wraz z marynatą i po chwili smażenia wlej śmietankę.
5. Zagotuj sos, dodaj makaron, szklankę wody z jego gotowania i całość gotuj kilka minut, aż wszystko się połączy.
6. Ze skórki limonki zrób zesty (wiórki) i posyp nimi makaron przed podaniem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl