



# Krewetki po kreolsku

przepisy.pl

 45 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- olej
- pieprz
- pomidory - 1 opakowanie
- sól
- seler naciowy - 100 gramów
- boczek - 4 plastry
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- tabasco - 5 sztuk
- krewetki bez skorupki - 500 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj, paprykę i selera pokrój na kosteczkę, a plastry boczku na 3 części.
2. Na rozgrzaną patelnię wrzuc boczek i podsmaż, aby był chrupki. Boczek wyciągnij, odsącz i pokrusz.
3. Na rozgrzany olej wrzuc cebulę oraz czosnek i podduś, po czym dodaj paprykę i selera. Duś, by warzywa zmiękły.
4. Teraz dorzuc pomidory z puszki, dodaj tabasco, pieprz i sól. Duś przez 15 minut.
5. Dorzuc krewetki i duś kolejne 10 minut. Na ugotowany ryż wyłóż krewetki z warzywami i posyp pokruszonym boczkiem.

---

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)