



przepisy.pl

Krewetki w pomidorach po tunezyjsku



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- surowe krewetki tygrysie - 1 kilogram
- pomidory - 300 gramów
- oliwa z pierwszego tłoczenia - 4 łyżki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- sól do smaku - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidory sparz wrzątkiem, obierz ze skórki i posiekaj.
2. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj drobno posiekany czosnek i zeszklij go.
3. Dodaj posiekane pomidory, paprykę w proszku, chili i kmin. Dołóż liście laurowe. Gotuj kilkanaście minut do zredukowania sosu.
4. Podlej sos odrobiną wody. Dodaj posiekaną natkę pietruszki i krewetki i duś ok. 5 - 8 min.
5. Posól do smaku i podawaj.

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