



przepisy.pl

Krewetki w sosie cytrynowym

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- mix rucola-radicchio - 100 gramów
- obrane krewetki średniej wielkości - 500 gramów
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- białe wino - 125 mililitrów
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- limonka - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Sałatę i krewetki umyć.
2. Rozgrzać patelnię, dodać oliwę i masło na rozgrzaną patelnię. Wrzucić krewetki i smażyć ok.1,5 minuty z każdej strony. Dodać sok z cytryny i 1 mini kostkę czosnek Knorr. Wlać wino i gotować ok. 3 minuty.
3. Na talerzu ułóż mix salat. Na wierzch połóż krewetki i polej sosem powstałym przy smażeniu. Udekoruj limonką.
SMACZNEGO !!!

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