



przepisy.pl

# Krewetki w sosie koperkowym

 15 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- gałka muskatołowa
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- cytryna - 0.5 sztuk
- krewetki koktajlowe - 300 gramów
- masło - 1 łyżka
- imbir
- koperek - 2 pęczki
- wino białe - 100 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Pomidora pokrój w kosteczkę, cebulę i koperek posiekaj, a z cytryny wyciśnij sok.
2. Na rozgrzane masło wrzuć cebulę i zeszklij ją, po czym dodaj krewetki.
3. Zalej winem oraz śmietaną, dobrze wymieszaj i doprowadź do wrzenia.
4. Dorzuć pomidora i koperek. Poczekać, aż sos zgęstnieje i wrzuć wszystkie przyprawy.
5. Dobrze wymieszaj i pogotuj chwilę.

---

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)