



Krewetki z pietruszką

przepisy.pl



 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- papryki pepperoni czerwone - 2 sztuki
- Sos sałatkowy koperkowo-zielony Knorr** - 1 sztuka
- papryka pepperoni zielona - 1 sztuka
- krewetki - 750 gramów
- ząbek czosnku - 5 sztuk
- pęczek natki pietruszki - 1 sztuka
- sok z cytryny
- oliwa z oliwek

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

Sposób przygotowania:

1. Pepperoni oczyść, usuń nasiona i drobno pokrój. Posiekaj czosnek.
2. 100 mililitrów oliwy dobrze wymieszaj z jedną łyżką soku z cytryny.
3. Dodaj Sos sałatkowy koperkowo - zielony Knorr i dokładnie wymieszaj.
4. Dodaj krewetki i pozostałe składniki, wymieszaj i piecz wszystko w temperaturze 175 stopni przez 10 minut. Udekoruj pietruszką i podawaj na gorąco, na przykład z grzankami.

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