



przepisy.pl

Krewetki z pomidorami i winem

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- bułka tarta - 1 łyżka
- pomidory - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- wytrawne wino białe - 200 mililitrów
- krewetki w skorupce - 700 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Krewetki umyj, usuń żyłkę i odsącz.
2. Pomidory rozgnieć widelcem, a czosnek posiekaj
3. Na rozgrzany olej wrzuć krewetki i przyrumień.
4. Dodaj pomidory, wino oraz czosnek i gotuj przez 15 minut.
5. Pod koniec dodaj posiekaną natkę pietruszki i bułkę tartą, aby sos zagęścić.
6. Wszystko wymieszaj i podawaj z białym pieczywem.

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