



przepisy.pl

Krewetki ze szpinakiem i kaszą



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- krewetki królewskie - 250 gramów
- szpinak świeży - 100 gramów
- Kaszotto orientalne Knorr** - 1 opakowanie
- natka pietruszki (posiekana) - 1 garść
- sos sojowy jasny - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- woda wrząca - 3 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Krewetki obrać, podsmażyć na oliwie z oliwek przez kilka minut, aż będą różowego koloru. Dodać sok z cytryny, sos sojowy, pieprz, drobno posiekany czosnek. Wymieszać.
2. Do krewetek dodać świeży szpinak oraz wodę, dusić raz pod przykryciem aż szpinak będzie miękki. Wymieszać.
3. Kaszę Knorr gotować przez 8 minut. Wyłożyć na talerz, posypując natką pietruszki. Podawać razem z krewetkami i szpinakiem. Smacznego!

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