



przepisy.pl

Krewetkowa przystawka

 15 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- natka pietruszki
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- wytrawne wino białe - 0.5 szklanek
- masło czosnkowe - 50 gramów
- krewetki mrożone duże - 20 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Krewetki zalej ciepłą wodą i odsącz po chwili.
2. Rozgrzej masło czosnkowe, dodaj zmiądzony czosnek oraz posiekaną natkę pietruszki. Krewetki podawaj z bagietką.
3. Wrzuć krewetki i poczekaj, aż płyn odparuje.
4. Wlej wino i smaż, do czasu kiedy odparuje.

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