



przepisy.pl

Krewetkowe szaleństwo w bułeczce



 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- krewetki parzone z ogonkami - 10 sztuk
- grahamka - 2 sztuki
- masło - 3 łyżki
- czosnek - ząbki - 1 sztuka
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- wytrawne wino białe - 2 łyżki
- mix sałat z roszponką - 1 sztuka
- koperek siekany - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżeczki
- pomidor koktajlowy - 6 sztuk
- limonka - 6 plasterów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 1 sztuka**

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

Sposób przygotowania:

1. Z bułek ścinamy cienko górę, wydrążamy środek. W wydrążonych środkach robimy grzanki. Na patelni rozpuszczamy 1 łyżkę masła dodajemy czosnek mini kosteczkę, układamy 2 kawałki środków bułki, dobrze namaczamy i smażymy ok 3-5 minut do uzyskania chrupiącego wierzchu.
2. Krewetki myjemy.
3. Na patelni rozpuszczamy pozostałe masło, dodajemy czosnek, smażymy 1 minutę, dodajemy krewetki, sól, pieprz, podsmażamy kolejną minutę, następnie dodajemy 2 łyżki wina i dusimy ok 5 minut. Po koniec posypujemy posiekanym koperkiem, mieszamy, odstawiamy z ognia.
4. W międzyczasie sałaty rozrywamy, polewamy oliwą, przyprawiamy solą, pieprzem, ugniatamy w bułce (prawie całą wypełniając. Na górę układamy krewetki (zakładamy na brzeg bułeczki), pomiędzy układamy ćwiartki pomidorów koktajlowych. Podajemy z grzanką i plasterkami limonki.

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