



przepisy.pl

Spaghetti z krewetkami i papryką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- spaghetti - 350 gramów
- krewetki - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- białe wino - 50 mililitrów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- papryka czerwona - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Krewetki umyj i osusz. Następnie oczyść ze skorupki i ogonków. Krewetki zalej połową oliwy i posyp przyprawą Knorr.
2. Cebulę pokrój w kostkę, a paprykę w cienkie paski. Na oliwie zeszklij cebulę i paprykę.
3. Dodaj krewetki, krótko przesmaż i wlej wino. Chwilę gotuj, aż wino odparuje.
4. Makaron ugotuj w wodzie. Odcedź i wymieszaj z krewetkami. Udekoruj listkami pietruszki.

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