



przepisy.pl

# Spaghetti z krewetkami i serem owczym

 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- pomidory - 1 opakowanie
- sól
- krewetki koktajlowe - 100 gramów
- natka pietruszki - 5 pęczków
- oliwa - 2 łyżki
- papryka - 0.5 łyżeczek
- makaron spaghetti - 200 gramów
- chilli - 0.5 łyżeczek
- ser owczy - 150 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente według przepisu na opakowaniu.
2. Ser pokrój na kostkę, cebulę i natkę posiekaj.
3. Krewetki przelej wrzątkiem i smaż przez 3 minuty na oliwie, po czym zdejmij z patelni.
4. Następnie podsmaż cebulę, dodaj makaron oraz pomidory i duś, aż sos się zredukuje. Dodaj ser i chwilę podgrzej.
5. Wrzuć krewetki, natkę, dopraw papryką, chili, pieprzem oraz solą. Wszystko wymieszaj i podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)