



przepisy.pl

Spaghetti z krewetkami na ostro

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- pieprz
- sól
- papryka chilli - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- makaron spaghetti - 30 gramów
- krewetki królewskie - 100 gramów
- wino wytrawne białe - 0.3 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente wedle przepisu na opakowaniu.
2. Na rozgrzaną oliwę wrzuc zmiążdżony czosnek i przyrumień.
3. Dodaj posiekaną chili, krewetki i wlej wino.
4. Smaż, do czasu kiedy krewetki uzyskają intensywny kolor i dopraw pieprzem oraz solą. Kiedy wino odparuje dodaj makaron, sok z cytryny i posiekaną natkę pietruszki.
5. Wszystko dokładnie wymieszaj i podawaj.

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