




 30 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- stek wołowy z polędwicy - 2 sztuki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 łyżka
- krewetki w skorupkach - 4 sztuki
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- wino białe - 50 mililitrów
- cebula - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- świeży tymianek - 2 sztuki
- cytryna - 0.5 sztuk
- masło - 1 łyżka
- oliwa - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso posyp przyprawą Knorr i listkami tymianku, skrop oliwą i odstaw na kilka minut w chłodne miejsce.
2. Krewetki oczyść, jednak nie odrywaj skorupki do końca, gdyż będą dodawać temu danu jeszcze większej atrakcyjności.
3. Na rozgrzanej patelni rozpuść masło, dodaj posiekany czosnek oraz krewetki. Obsmaż krótko z obu stron i zdejmij z patelni.
4. Na patelnię wlej białe wino i zredukuj jego objętość. Następnie wlej śmietanę, doprowadź do wrzenia i gotuj kilka minut do momentu, aż sos zgęstnieje. Dopraw sos do smaku i z powrotem włóż do niego krewetki.