



przepisy.pl

Tagliatelle arrabbiata z krewetkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 500 gramów
- krewetki królewskie surowe - 500 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 400 mililitrów
- suszone chili - 1 sztuka
- śmietana - 300 mililitrów
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- oliwa - 80 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj wodę ze śmietaną i zawartością opakowania Fix Knorr.
2. Dodaj oczyszczone krewetki, pokruszone chili i gotuj całość ok. 10 minut.
3. Makaron ugotuj w lekko osolonej wodzie.
4. Po ugotowaniu odcedź makaron, skrop oliwą i przełóż natychmiast na talerz.
5. Po wierzchu polej makaron sosem z krewetkami i posyp posiekaną kolendrą.

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