



przepisy.pl

Warzywna zapiekanka z krewetkami



Składniki:

- krewetki królewskie - 250 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- feta - 50 gramów
- cukinia - 1 sztuka
- papryka czerwona - 3 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- czosnek - ząbki - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- oregano - 1 łyżka
- puszka pomidorów bez skóry krojonych - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta

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

 60 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebule i czosnek pokrój w kostkę, paprykę w paski, cukinię nieobraną w plastry, marchewkę w cienkie plasterki.
2. Krewetki jeśli są mrożone rozmroź i skrop cytryną.
3. Na patelni rozgrzej oliwę i obsmaż cebulę i cukinię. Dorzuć krewetki i smaż przez następne 2 minuty, po czym dodaj puszkę pomidorów, papryki, czosnek, przyprawę Delikat Knorr i pieprz. Duś całość kolejne 5 minut.
4. Formę do zapiekania posmaruj oliwą i wyłóż nadzienie, posyp pokruszoną fetą i oregano. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez 20 minut.

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