

Makaron z krewetkami i czosnkiem

A oto przepis na pyszny obiadek. Wiele ludzi boi się jeść krewetki, ja też kiedyś bałam się spróbować tych jakże dziwnych stworów, ale ich smak jest bardzo zbliżony do smaku ryby.

W końcu to jedne z najpopularniejszych owoców morza. Niestety cena tego dania będzie większa, bo za krewetki trzeba zapłacić około 10 zł za 250 g .

Ale raz na jakiś czas można pozwolić sobie na taki rarytas. Z resztą oprócz krewetek nie ma nic drogiego w tym przepisie. Bardzo proste przygotowanie, a efekt końcowy i smak zwala z nóg.

Makaron z krewetkami

Składniki:

Opakowanie makaronu (najlepiej kokardek)
500 g krewetek (ja kupiłam w Biedronce „Black Tiger ”)



Oliwa z oliwek
2 duże ząbki czosnku
Koperek



Zaczynamy:

Krewetki przelewamy wrzątkiem i odrywamy tzn. uropody.
Odstawiamy do miski.



Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek.
Wrzucamy przygotowane wcześniej krewetki i smażymy przez około
8 minut,
od czasu do czasu mieszając.
Makaron gotujemy według zaleceń na opakowaniu.



Czosnek wyciskamy przez dusiciela i dodajemy do krewetek.



Koperek drobno kroimy.
Ugotowany makaron dodajemy do patelni z krewetkami.
Po czym doprawiamy solą i pieprzem.
Na końcu w krewetkach ląduje koperek.



Całość jeszcze chwilę smażymy.

SMACZNEGO !!!

