Krewetki w winie pietruszkowym

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

10 min

3 porcje

Składniki:

- krewetki olbrzymie obrane mrożone - 500-600 g
- czosnek - 2 ząbek
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- masło - 50-80 g
- białe wino pietruszkowe (lub białe wytrawne) - 100 ml
- natka pietruszki posiekana - 1 pęk
- sól i biały pieprz - - do smaku

Dodatkowe info:

Przepis na białe wino pietruszkowe (https://gotujwstylueko.pl/przepisy/winko-swietej-hildegardy-bez-gotowania)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zamrożone krewetki wrzucić na 1 minutę na wrzącą wodę, odcedzić na sicie. Można też użyć świeżych, wtedy nie trzeba ich gotować.
W woku lub głębokiej patelni rozgrzać delikatnie oliwę, dodać masło (na małym ogniu, aby nie spalić masła) i czosnek przeciśnięty przez praskę. Podsmażyć chwilę i wrzucić krewetki oraz natkę pietruszki, smażyć 1 minutę, a następnie podlać białym winem pietruszkowym lub po prostu białym wytrawnym winem. Powstanie wspaniały aromatyczny sos winno-maślano-pietruszkowy.
Krewetki podawać z bagietką lub białą bułką. W pozostałym sosie maczać bułkę.
Tak przygotowane krewetki mogą być wspaniałym daniem na kolację.