Krewetki z papryką, czosnkiem i winem

Szybko Tanio Smacznie

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

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

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- oczyszczone krewetki - 500 g
- szalotka - 2 szt.
- masło - 100 g
- papryka czerwona - 1 szt.
- czosnek w plasterkach - 2 ząbek
- biale wytrawne wino - 100 ml

Dodatkowe info:

Lubicie krewetki? My uwielbiamy, ale znudziło nam się tak tradycyjnie przygotowane z czosnkiem. Czasami potrzeba czegoś nowego. Jak byliśmy w Polsce na urlopie u rodziny to mój chrzestny przygotował dla nas krewetki. Były tak pyszne, że nie mogliśmy się nimi najeść.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szalotki drobno siekamy, wrzucamy na rozgrzaną patelnię z masłem - dusimy ok 10 minut. Dodajemy plastry czosnku, słodką paprykę i podsmażamy kolejne 5-10 minut. Po tym czasie dodajemy pokrojoną paprykę i zalewamy winem. Gotujemy aż powstanie trochę gęstego sosu. Po tym czasie dodajmy krewetki i podsmażamy ok 3 minuty. Podajemy gorące z chlebem (najlepiej smakuje gdy będzie maczany w tym sosie!). Smacznego :)