



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

## **Koktajl z krewetek**

Przepis na 2 porcje, jedna ma 95 kcal.

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** duszone

**Liczba porcji:** dwie

### **Składniki:**

- oliwa z oliwek, 2 łyżk.
- natka pietruszki, 1 łyżk.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- oliwka czarna, 4 szt.
- cebulka dymka, 1 szt.
- ziemniak młody , 2 szt.
- krewetki , 30 dag

### **Sposób przygotowania:**

Gotowane krewetki rozmrozić pod bieżącą wodą, a surowe wrzucić do wrzątku i gdy staną się różowe (po 2-4 min), odcedzić je na sitku, przelać zimną wodą i osączyć. Obrane ziemniaki i cebulkę pokroić w kostkę, a oliwki na plasterki, czosnek przecisnąć przez praskę. Rozdrobnione składniki starannie wymieszać z krewetkami, zieleniną i sosem przyrządzonym z oliwy, soli i pieprzu, dobrze schłodzić. Przed podaniem przybrać kawałkami cytryny i natką pietruszki.

