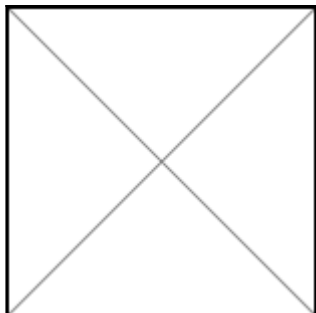




Tekst i zdjęcie: **MartynkaZachwyc** - Kuchcik (60)

Krewetki z natką pietruszki

Przepyszne krewetki z czosnkiem i natką pietruszki

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Kolacja

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- krewetki , 250 g
- masło, 1 uncja
- czosnek, 2 dag
- natka pietruszki, 1 szkl.
- papryka ostra, 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Rozpuść masło na patelni, dodaj wyciśnięty czosnek - podsmaż. Dodaj krewetki - dopraw solą oraz papryką ostrą. Na koniec smażenia dodaj natkę pietruszki. Podawaj na ciepło z świeżą bułką :-)

