

Czosnkowe krewetki na maśle z chili



Autor: **tunaCooking**
Przepisów: **85** Ocena: **878**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 0,5kg krewetek
- 100g masła
- 7 ząbków czosnku
- 0,5 ostrej papryczki
- bagietka
- sól morską
- ćwiartki cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozpuścić masło.
Dodać posiekany czosnek i pokrojoną papryczką. Wszystko smażyć przez ok 2 minuty.
Dodać krewetki przesmażyć wszystko chwilę na dużym ogniu.
Posolić do smaku.
Podawać z bagietką i skropione cytryną

Twoje notatki do przepisu: