

Kalmary z krewetkami



Autor: **missiakiwkuchni**
Przepisów: 1 Ocena: 5



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Oliwa z oliwek
- 2 czerwone chilli (całe)
- 2 ząbki czosnku
- pęczek natki pietruszki
- świeży majeranek
- owoce morza - wg uznania - my mieliśmy 250g krewetek surowych i 500g kalmarów (krojone w pierścienie)
- sok z 2 cytryn (plus starta skórka z nich)
- 1-2 bagietki

Sposób przygotowania:

- 1 oliwę z oliwek rozgrzej na patelni (całe dno musi być zakryte) . wrzuc na to posiekaną chilli (jak chcesz, by było ostrzejsze, to zostaw pestki) i skórkę z cytryny. jak zaczną skwierczeć, to zacznij mieszać.
- 2 Czosnek wyduś i wrzuc na tę patelnię z posiekaną natką i majerankiem. Przemieszaj i wrzuc na to owoce morza. Trzymaj tak, dopóki owoce będą dobrze wysmażone. Dodaj sok z cytryn i poduś chwilę. Do smaku można dodać sól.

Podawać z bagietką.

Twoje notatki do przepisu: