

Makaron z krewetkami w sosie pomidorowym

Autor: **Karol1212**

Przepisów: 7 Ocena: 64



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 130 g makaronu spaghetti
- 16-20 krewetek
- 400 g pomidorów krojonych (puszka)
- 1 cebula
- 200 ml białego wina
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- ▯ natki pietruszki
- ▯ łyżeczki oregano
- ▯ łyżeczki ziół prowansalskich
- pieprz, sól

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy w osolonej wodzie przez 8 minut i odcedzamy. Musi być al dente.



- 2 Krewetki obieramy z pancerzyka, oczyszczamy i płuczemy. Smażymy na oliwie z oliwek, solimy i pieprzymy. Usmażone zdejmujemy z patelni.



- 3 Na patelni po krewetkach smażymy pokrojoną cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Jak cebula zacznie się rumienić dodajemy pomidory chwilę smażąc. Następnie wlewamy wino, dodajemy przyprawy, pieprz i sól i całość gotujemy.



- 4 Jak już zredukuje się nam ilość płynu a sos się zagęści to dodajemy krewetki i posiekaną pietruszkę i jeszcze przez chwilę smażymy.



5 Teraz dodajemy makaron i całość dokładnie mieszamy.

Gotowe... Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: