Krewetki z wódką

data aktualizacji: 2020.02.12 autor: Redakcja



Składniki:

- pół kilograma krewetek średniej wielkości
- ok. 250 ml passaty pomidorowej lub 1 puszka (400ml) pomidorów krojonych
- 1-2 ząbki czosnku
- 1 papryczka chilli
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 60 ml wódki
- sól, pieprz, natka pietruszki

Przygotowanie:
Na oliwie podsmażcie przez 3-4 minuty czosnek oraz drobno posiekane chilli. Dodajcie passatę lub pomidory z puszki (jeśli dodacie puszkę pomidorów sos będzie miał nieco inną konsystencję). Po 2 minutach dolejcie wódkę, nieco soli i pieprzu, 1-2 minutę podgrzejcie i dodajcie krewetki do sosu. Całość duście kilka minut, czas przygotowania uzależniony jest jednak od tego czy do potrawy użyjecie krewetek o kolorze szarym (surowych), czy tych już wstępnie obrobionych termicznie (różowe). Te pierwsze powinno dusić się nieco dłużej (6-8 minut), te drugie jedynie podgrzać w sosie. Krewetki wyłóżcie do głębokich talerzy, posypcie posiekaną natką pietruszki i podawajcie z

pieczywem.

SMACZNEGO!

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/34604-krewetki-z-wodka