
Krewetki saute

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3838 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

1 kg krewetek,

2 łyżki oliwy,

1 łyżka masła,

3 ząbki czosnku,

1 peczek siekanej, zielonej pietruszki,

1 łyżeczka harissy (przepis w rozdziale "ogolne"),

sol, pieprz,

2 cytryny pokrojone w czastki do przybrania.

1. Krewetki obrac ze skorupki (glowy usunac), umyc dokladnie w duzej ilosci

biezacej wody, osoczyc, po czym osolic i doprawic pieprzem. Czosnek obrac i

zmiazdzyc, harisse rozcieczyc 125 ml cieplej wody.

2. Przygotowane krewetki obsmazyc krotko na rozgrzanej mieszaninie oliwy i masla, dodac czosnek, zalac rozcienczona harissa, przykryc i dusic na bardzo

malym ogniu ok. 20 min, od czasu do czasu delikatnie mieszajac.

3. Gotowe krewetki ulozyc na polmisku, posypac posiekana zielona pietruszka,

przybrac czastkami cytryny. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 52.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)