
Krewetki z czosnkiem (hiszpańskie)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4653 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

600 g duzych krewetek swiezych lub mrozonych,

8 lyzek oleju,

1 mala ostra papryczka,

4 zabki czosnku,

4 galazki zielonej pietruszki do przybrania.

1. Swieze krewetki umyc, obrac ze skorupek, usunac igly i czarne zylki. Oplukac

w osolonej wodzie i osaczyc na sicie. Mrozone krewetki mozna rozmrozic wkkladajac w zamknietej, plastikowej torebce do zimnej wody. Mrozonych nie plukac

w slonej wodzie.

2. Papryczke umyc, wyjac gniazdo nasienne i pokroic na 12 kawalkow. Czosnek

obrac, oplukac i drobno posiekac.

3. W duzej misce wymieszac krewetki z czosnkiem i lekko osolic. Odstawic na 5 min.

4. Do 4 koktailek wlac po 2 lyzki oleju, wlozyc po 3 kawalki papryczki i porcje krewetek. Wymieszac, wstawic do srednio goracego piekarnika. Piec tak dlugo, az krewetki beda rozowe (ok. 15 min). Podczas pieczenia odwrocic kilka razy.

5. Podawac od razu ze swiezym, bialym pieczywem lub grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 10.

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