

Krewetki w maśle

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



smaczne i zdrowe

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- krewetki - 24 szt.
- cytryna - 1 szt.
- masło - 6 łyżka(i)
- 3 ząbki czosnku przeciśnięte przez praske -
- imbir - 2 łyżeczka(i)
- szczypiorek - 2 łyżeczka(i)
- olej sezamowy - 2 łyżeczka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przygotuj masło smakowe: masło utrzyj z imbirem, czosnkiem, olejem na gładką masę. Dodaj szczypiorek, sól, pieprz i włóż do lodówki. Krewetki obierz i umyj. Na patelni rozgrzej 2 łyżki masła imbirowego i obsmażaj na nim krewetki na złoty kolor. Na każdej krewetce połóż kawałek pozostałego masła.

Jak podawać?

z cytryną