

Makaron spaghetti z krewetkami

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

psychotka!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 opakowanie (ok. 30 dkg) makaronu spaghetti -
- 25 dkg odwłoków krewetek -
- 4 łyżki masła -
- 2 łyżki oliwy z oliwek -
- 2 łyżeczki mielonego czosnku lub kilka ząbków drobno posiekanych -
- sól, biały pieprz -
- zielenina -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** W dużym rondlu rozgrzewamy masło, dodajemy czosnek, na małym ogniu smażymy przez około 1 minutę.
- 2.** Wcześniej wypłukane krewetki dodajemy na patelnię (w jednej warstwie) i smażymy przez około 4 minuty aż zmienią kolor, a mięso nie będzie szkliste. Przekładamy na talerz i odstawiamy w ciepłe miejsce.
- 3.** Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu, odcedzamy. Przekładamy na patelnię i dodajemy krewetki. Podgrzewamy mieszając. Przed podaniem posypujemy zieleniną, tartym parmezanem i białym pieprzem.
- 4.** Smacznego!