

## Krabowo - krewetkowy przysmak czosnkowy



**Kuchnia:** śródziemnomorska

**Czas przygotowania:** 10 do 15min.

**Danie dla:** 3 osób

**Koszty przyrządzenia:** 20

**Stopień trudności:** 2/10

### Składniki:

- krewetki królewskie - 1 opakowanie
- czosnek - 4-5 ząbków
- oliwa z oliwek - 3-4 łyżki
- koperek - 2 łyżki

### Opis przygotowania:

Krewetki w obu przypadkach należy rozmrozić. Czosnek obrać, przecisnąć przez prasę. Na patelni rozgrzać, ale nie za mocno olej lub oliwę, dodać po chwili czosnek i delikatnie podsmażyć, nie rumienić bo będzie gorzki. Następnie dodać krewetki i smażyć dosłownie 5 minut. Ponieważ używamy już gotowych do jedzenia wystarczy, że się dobrze podgrzeją. Następnie dodać posiekany koperek lub pietruszkę. Podawać najlepiej z pełnoziarnistym pieczywem. Smacznego.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**