

Krewetki czosnkowe na winie



Autor: **Robert01**
Przepisów: 12 Ocena: 46

 1-2 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Krewetki - 500 g
- Czosnek - 2 ząbki
- Limonka - 1 szt
- Natka pietruszki - pół pęczka
- Oliwa z oliwek - 3 łyżki
- Masło klarowane - 2 łyżki
- Wino białe wytrawne - 1/2 szklanki
- Pieprz biały - szczypta do smaku
- Bagietka - 1 szt.
- Sól - zero

Sposób przygotowania:

- 1 Produkty wydałem na kuchnię. Krewetki obrałem z pancerzyków, główek, resztek wnętrzości, pozostawiając ogonki. Opłukałem i wysuszyłem ręcznikiem papierowym. Posłużyłem się krewetkami świeżymi z Ekwadoru. Równie dobrze mogą być czerwone, już gotowane. Co do rozmiaru: im większe tym lepiej. Wycisnąłem sok z limonki.
- 2 Posiekałem czosnek w miarę drobno (bez rozgniatań), wymieszałem z krewetkami, dolałem oliwy, soku z limonki i pieprzu. Całość wymieszałem i odstawiłem na jakiś czas do lodówki.
- 3 Na patelni rozpuściłem masło klarowane. Ostrożnie tak aby nie przekroczyło temperatury dymienia.
- 4 Ogień dałem "na maksa" i wrzuciłem zamarynowane krewetki. Mieszając aż do momentu, kiedy wszystkie będą czerwone.
- 5 Dodałem wino i włożyłem natkę pietruszki. Ogień zmniejszyłem radykalnie i przykryłem na 1-2 minuty. Następnie zdjąłem przykrywkę i dusiłem na wolnym ogniu przez jakiś czas. Ten "jakiś czas" oznacza tak długo aż krewetki będą dostatecznie podduszone, miękkie a nie gumowate lub twarde. Co grozi im jeśli będą za długo. Trzeba wyczuć. No i próbować w trakcie przygotowania.
- 6 Potrawę podałem na stół w naczyniu z podrzewaczem. Krewetki je się rękami, więc dobrze jest pomyśleć o przygotowaniu serwetek oraz pojemnika na ogonki. Pozostały sos jest wyśmienity i można go wyjeść poprzez zamaczanie pieczywa. Rekomendacja winna: to samo wino, które posłużyło do przyrządzenia potrawy tj. białe wytrawne. W tym przypadku Weisser Burgunder 2017 z winnicy Barbary Tschida, Illmitz, Burgenland, Austria. Idealnie pasuje też młode portugalskie Vinho Verde. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: