

# Krewetki w czosnkowej marynacie



Autor: **shadok72**  
Przepisów: 2 Ocena: 2

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- Ok.20 surowych ( szary kolor ) krewetek Tiger
- Ok.5 ząbków czosnku
- świeża bazylija
- Ok.4 średnich pomidorów, spazonych i obranych ze skórki.
- Dobrej jakości oliwa z oliwek ok.4 łyżek stołowych

## Sposób przygotowania:

- 1 Krewetki umyć, obrąć jeśli pokryte są skorupką. Lekko ponacić wzdłuż, żeby marynata przeszła wewnątrz
- 2 pokroić pomidorki na małe cząstki usuwając pestki.
- 3 Czosnek przecisnąć przez praske.
- 4 Krewetki ułożyć w naczyniu, dodać pomidory, czosnek i kilkanaście listków bazylii. Posolic i posypać odrobiną pieprzu. Polać oliwą i wstawić do lodówki najlepiej na noc. Na drugi dzień wszystko wrzucamy na suchą patelnię i smazymy bardzo krótko cały czas mieszając do momentu aż krewetki zmienią kolor na pomarańczowy. W tym momencie są gotowe.
- 5 Należy pamiętać, żeby ich nie "przesmazyc" bo będą gumiate.

## Twoje notatki do przepisu: