

Spaghetti z krewetkami i pomidorkami

Autor: **mimiwiki**Przepisów: **573** Ocena: **16576**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 400 g makaronu spaghetti - może być jak najbardziej pełnoziarnisty
- 250 g krewetek koktajlowych
- 500 g pomidorków koktajlowych
- 4 ząbki czosnku
- 1/2 pęczka bazylii
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 4 łyżki masła
- Sól morską
- świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy al dente zgodnie z przepisem na opakowaniu. Na dużej patelni lub w woku rozgrzewamy oliwę i dodajemy obrany i posiekany w plasterki czosnek. Lekko zarumieniamy. Dodajemy masło, krewetki, podsmażamy pół minuty i dorzucamy przekrojone pomidorki. Solimy. Smażymy na większym ogniu, aż pomidorki puszczą sok. Dodajemy posiekaną bazylię. Makaron wyciągamy z garnka (bez odcedzania) i przekładamy do sosu. Mieszamy i potrząsamy kilkakrotnie patelnią by napowietrzyć makaron. Na koniec doprawiamy pieprzem. Podajemy i przystrajamy bazylią. Smacznego :)

Więcej przepisów na fit blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)



Twoje notatki do przepisu: