



Gambas con ajo

Krzysztof Borowski

Klasa III d 2013/14

SKAŁDNIKI (na około 24 porcje):

- 1500 g krewetek,
- 2 główki czosnku,
- 2 łyżeczki ostrej papryki,
- 250 ml oliwy z oliwek,
- sól, pietruszka.



SPOSÓB PRYZRĄDZENIA:

Oczyścić krewetki.

Czosnek obrać i pokroić w plasterki, zarumienić na oliwie z oliwek. Gdy czosnek będzie już zarumieniony dodać oczyszczone krewetki. Gdy będą już miękkie dodać posiekaną pietruszkę, ostrą paprykę oraz sól.

Podawać gorące.

SMACZNEGO

