

Fusilli s krevetovými chvostami a cukinami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V širokej panvici zahrejeme olej a na pomalom ohni opražíme krevetové chvosty, pridáme brandy alebo koňak 1/4 poháru) a varíme, kým sa alkohol neodparí. Potom ich povyberáme z panvice a uložíme na tanier. Do tej istej panvice pridáme najemno nasekaný cesnak, na krúžky nakrájané cukiny (2 ks), soľ a čierne korenie. Varíme na slabom ohni, kým cukiny nezmäknú a potom do nich pridáme krevety. Cestoviny uvaríme v slanej vode „al dente“ a scedíme. Preložíme ich na panvicu s cukinami a krevetami a dobre zamiešame.

Ingrediencie

- **dmBio ryžové penne 400 g** - 175 g
- **Cuketa** - 200 g
- **Cesnak** - 1 g
- **Olivový olej** - 36 g
- **Krevety obielené** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

