

Špagety s krevetami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Špagety uvaríme v osolenej vode podľa návodu na obale. Cesnak (4 strúčiky) ošúpeme, umyjeme a nakrájame nadrobno. Na rozohriatom oleji cesnak opražíme. K cesnaku pridáme krevety, dochutíme korením - soľou, mletým čiernym korením a kurkumou podľa chuti. Chvíľu krevety s cesnakom podusíme, potom primiešame paradajky a smotanu. Za občasného miešania chvíľku povaríme. Špagety po dovarení prepláchneme studenou vodou a opatrne vmiešame do nich krevetovú zmes. Servírujeme dozdobené nadrobno nasekanými bylinkami.

Ingrediencie

- **Paradajky** - 150 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Krevety obielené** - 300 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Oregáno drvené** - 3 g
- **Kurkuma mletá** - 4 g
- **Kukurličné cestoviny - špagety 500 g** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Rama maslová 400 g** - 65 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

