

Krevety na víne a cesnaku



25. 10. 2021

Recept je vhodný do 3. fázy

ingrediencie na 1 porciu

- 120 g kreviet
- 1 dcl bieleho vína
- Polovica strúčika cesnaku
- 2 polievkové lyžice oleja
- 2 polievkové lyžice ryže
- 1 klinček
- ¼ cibuľa

Postup prípravy

Najprv si pripravíme dusenú ryžu. Ryžu preberieme, opláchneme studenou vodou, potom niekoľkokrát horúcou vodou. Vložíme do hrnca a pridáme pol polievkovej lyžice oleja, štipku soli, 1 klinček a ¼ cibule vcelku. Varíme na miernom ohni, kým sa voda nevyparí. Potom vyberieme klinček a cibuľu.

Krevety umyjeme a osušíme, olúpeme cesnak a nakrájame nadrobno. V panvici rozohrejeme olej a pridáme nakrájaný cesnak. Po minúte vložíme krevety a pečieme z oboch strán 5 minút. Zložíme z platne a k opraženým krevetám prilejeme 1 dcl suchého bieleho vína a premiešame.

Krevety servírujeme na kopček celozrnnnej dusenej ryže.