

WALENTYNKOWA KOLACJA - krewetki, chili i białe wino

Walentynkowa kolacja - zjedźmy więc naturalne afrodyzjaki: krewetki i chili. Do tego białe wino, lekka sałatka, ewentualnie kromka bagietki i ... nic nam więcej nie trzeba. Nie chcemy przecież po jedzeniu ociężała zasnąć przed telewizorem.

Składniki:

- Krewetki - ok. 400 g na 2 osoby, gotowane lub surowe
- Białe wino - 1 szklanka
- Masło - 50 g
- Czosnek - 1-2 ząbki (opcjonalnie)
- Chili - 1 świeża papryczka
- Sól - 1/3 łyżeczki
- Świeżo mielony pieprz

Dodatki:

- sałata
- białe pieczywo

Wykonanie:

Krewetki umyj i oczyść - ja zdejmuję z nich pozostałości skorupki i pozbywam się ciemnego jelita. W niewielkim garnku rozpuść masło, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, sól i wino. Z chili usuń pestki i posiekaj ją na drobne kawałeczki. Dodaj do sosu - najpierw papryczkę, chwilę później krewetki. Gotuj nie więcej niż 2 minuty (jeśli były uprzednio gotowane) lub 3-4 minuty (jeśli były surowe). Dłuższy czas gotowania powoduje, że stają się gumowate! Podawaj w kokilkach, z sałatą z sosem vinaigrette lub z pomidorkami cherry upieczonymi z odrobiną oliwy i siekanego rozmarynu. Sos smakuje obłędnie jeśli go zjemy maczając w nim kawałki bagietki. Jeśli nie lubicie ostrych smaków – ilość chili można modyfikować.

Smacznego 😊