

Kanapky s česnekovými krevetami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Máslo 200 g
- Nakládaný zelený pepř 2 lžička
- Sůl a čerstvě mletý barevný pepř - dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Krevety 350 g
- Česnek 4 stroužek
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Krajíčky celozrnného chleba 10 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Řeřicha nebo jiná nepřiliš aromatická zelná bylinka na ozdobení 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Máslo utřeme s nasekaným zeleným a umletým barevným pepřem, osolte a dejte chladit. Krevety (pokud máte mražené) nechte rozmraznout a okapat. Na oleji na pánvi opečte najemno nakrájený česnek do jemně zlatavé barvy, přidejte krevety a orestujte je. Hotové dochuťte citronovou šťávou a solí a nechte vychladnout. Každý krajíček rozpulte a potřete máslem. Na máslo dejte vždy na jemné plátky nakrájenou okurku, přidejte lžici krevetek a ozdobte bylinkami.