

Špagety s krevetami na chilli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 300 g
- Olivový olej 2 lžička
- Česnek, rozdrobený 2 stroužek
- Čerstvá chilli paprička, najemno 1 ks
- Chlazených, vyloupaných čerstvých krevet 24 ks
- Čerstvá bazalka 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Kůra z citronu 1 lžička
- Šťáva z citronu 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Špagety uvařte podle návodu na obalu tak, aby zůstaly pevné na skus.

2. Mezitím rozehejte ve velké silnostěnné pánvi nebo woku olej, vsypte do něj česnek i chilli papričku a na nepřiliš silném plameni je asi půl minuty smažte, aby se česnek krásně rozvoněl, ale nezhnědl. Vsypte krevety, zvyšte teplotu a smažte zhruba tři minuty, až krevety zrudnou. Posypte kůrou z citronu a přidejte lžičku citronové šťávy.
3. Špagety scedte a přisypte do pánve. Posypte nahrubo pokrájenými lístky bazalky, osolte , opepřete a promíchejte.