

Těstoviny s krevetami a citronem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Máslo 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Loupané krevety 250 g
- Sůl 4 špetka
- Strouhaná citronová kůra 1 lžička
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Suché těstoviny 200 g
- Bazalka 2 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

V pánvi rozpustíte máslo, přidejte 3 stroužky jemně pokrájeného česneku a po 1 minutě vsypte 250 g loupaných krevet; osolte a přidejte lžičku strouhané citronové kůry a lžici citronové šťávy. Opékejte, až budou krevety růžové, ale ještě měkké. Promíchejte s vařenými těstovinami a podávejte ozdobené bazalkou.