Macaroni s krevetami

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Hrášek 300 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Karotka 1 ks
- Řapík celeru 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Čerstvý tymián 2 snítka
- Oloupané tygří krevety 300 g
- Suché martini 3 lžíce
- Těstoviny macaroni 320 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Povařte 300 g hrášku na páře asi 10 minut doměkka. Na 4 lžících oleje zhruba 4 minuty opékejte najemno nasekanou malou karotku, 1 řapík celeru a jarní cibulku spolu se 2 snítkami tymiánu.

2 Vmíchejte 300 g oloupaných tygřích krevet (ocásky ponechané) a po chvíli zalijte 3 lžícemi suchého martini či bílého vína a na prudkém ohni nechte odpařit. Přidejte hrášek a míchejte další 3 minuty, případně osolte. Vmíchejte uvařené těstoviny a ihned podávejte.