

Gamberetti con salsa di vino bianco

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krevety 200 g
- bílé víno 500 ml
- olivový olej 2 lžíce
- česnek 3 stroužek
- sůl 1.2 lžička
- rozmarýn 3 snítka
- bílý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Krevety oloupeme a vyndáme z hřbetu střívko. V hrnci svaříme bílé víno až na pětinu původního množství.

Po chvíli přidáme krevety, které krátce a zprudka opečeme z obou stran. Přilijeme víno a podáváme, jakmile se víno zredukuje asi na polovinu.