

Pochotutka z krevet a mušlí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- krevety 250 g
- mušle 500 g
- provensálské bylinky 1 lžička
- kousek másla 1 ks
- trocha soli 1 ks
- šťáva z limetky 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Bulharsko

Počet porcí: 2

Postup:

Krevety rozmrazíme. Pokud máme čerstvé, vyloupeme je z krunýřů. Mušle očistíme. Dáme je do vody s bylinkami a uvaříme. Použijeme pouze ty, které se po uvaření otevřely. Ostatní vyhodíme. Krevety orestujeme na másle, přidáme bylinky a promícháme. Pokapeme je limetovou šťávou a můžeme přisolit. Krevety a mušle promícháme s uvařenou rýží.