

Krevety Pil Pil

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 ks
- Krevety 500 g
- Ostrá paprička 0.5 lžička
- Olivový olej 6 lžíce
- Mořská sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupat krevety, zahodit hlavy, ale nechat jim ocasy. Rozehřát olej na pánvi na mírném ohni, osmažit na lupínky nakrájený česnek do zlatohněda. Přidat lupínky pálivých papriček a krevety. Vše dobře promíchat a smažit asi 1 minutu.

Osolit a ihned horké podávat. Krevety se jedí pomocí párátek.