

Rajčatová omáčka s krevetami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Krevety 300 g
- Česnek 1 stroužek
- Nakládaná loupaná rajčata 800 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Oregáno 1 svazek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Těstoviny vařené 1 balení

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaný česnek nadrobno nasekejte. Rajčata rozmixujte přímo v plechovce tyčovým mixérem. V kastrolu rozehejte olej, osmažte na něm česnek a krevety. Vlijte rozmixovaná rajčata a prohřejte. Omáčku dochuťte, posypte lístky oregana a podávejte s těstovinami uvařenými na skus.