

Gambas de ajo - krevety na česneku

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 5 stroužek
- olivový olej 5 cl
- limetková šťáva 1 kapka
- bazalka 1 snítka
- krevety nebo malé langusty 500 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Krevetky obereme, ale můžeme koupit i již očištěné. Česnek oloupeme a nakrájíme najemno.

Na středně rozpáleném olivovém oleji orestujeme česnek se snítkou čerstvé bazalky, přidáme krevety, zakapeme limetkovou šťávou z asi 1/4 limetky a restujeme cca 3 minuty. Před koncem přípravy jemně osolíme.

Gambas de ajo - krevety na česneku podáváme s bílým chlebem a zeleninovými saláty.