

Krevety s těstovinami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krevety 400 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 ks
- Rajčata 2 ks
- Rajský protlak 1 ks
- Červené víno 150 ml
- Těstoviny 500 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Petrželová nať 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Rozehřejeme na pánvi olivový olej a jemně osmahneme nakrájenou cibuli a česnek. Vmícháme nakrájená rajčata, protlak a červené víno, osolíme a opeříme. Omáčku podusíme asi 10 minut bez pokličky, aby zhoustla. Pak přidáme nakrájenou petržel a krevety a dusíme 5 minut. Mezitím uvaříme těstoviny, zcedíme je a smícháme s omáčkou.