



Krewetki z warzywami na maśle

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne krewetki podane z papryką, groszkiem i marchewką. Sprawdzą się jako ciekawa przekąska na kolację z przyjaciółmi. Nie wymagają dużo pracy i umiejętności, a z pewnością wzbudzą zachwyty gości.

Przygotowanie

Krok 1
Krewetki rozmrażamy w zimnej wodzie przez 15 minut. Marchewkę obieramy i kroimy w słupki. Paprykę kroimy w paseczki, cebulę w piórka. Czosnek przeciskamy przez praskę. Pieczarki oczyszczamy i kroimy na ćwiartki.

Krok 2
Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy warzywa i pieczarki. Całość smażymy około 10 minut. Po tym czasie dodajemy krewetki i czosnek. Dusimy przez kolejne 5 minut. Podajemy.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki

- 300 g krewetek
- 2 marchewki
- 200 g groszku cukrowego
- 100 g pieczarek
- 1 czerwona papryka
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 5 łyżek masła