



Sos pomidorowy ze świeżymi krewetkami i szczypiorkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Sos pomidorowy z krewetkami i szczypiorkiem jest daniem smacznym i zdrowym. Potrawa dość łatwa w przygotowaniu, o dużych walorach odżywczych i cudownym zapachu.

Przygotowanie

Krok 1

Krewetki solimy i odstawiamy na 15 minut. Pomidory obieramy ze skóry i kroimy w kostkę. Czosnek obieramy i bardzo drobno kroimy. Cebulę obieramy i kroimy na średniej wielkości kawałki.

Krok 2

Czosnek i połowę pokrojonych cebul podsmażamy na 2 łyżkach oleju przez 2 minuty. Dodajemy krewetki, smażymy, przez kolejne 2 minuty. Wyjmujemy i układamy do półmiska.

Krok 3

Ponownie rozgrzewamy tłuszcz, smażymy pozostałe części cebuli. Dodajemy pomidory i dokładnie mieszamy. Dodajemy sos sojowy i dusimy przez 10 minut.

Krok 4

Dodajemy mąkę ziemniaczaną i mieszamy, następnie dodajemy krewetki. Całość przed podaniem posypujemy drobno pokrojonym szczypiorkiem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

300 g krewetek

3 duże cebule

4 ząbki czosnku

200 g pomidorów

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 łyżka sosu sojowego

2 łyżki soli

6 łyżek oleju do smażenia

1 szczypiorek