



Krewetki tygrysie z cytryną

 2 porcje

 20 minut

Składniki

- 200 g krewetek tygrysich, otworzyć skorupę od tyłu
- 20 g sera
- 3 g cebul, posiekanej
- 3 g natki pietruszki, posiekanej
- 2 g rozmarynu
- 2 ml soku z cytryny
- 10 g posiekanego czosnku
- 1 g soli
- szczypta czarnego pieprzu
- 50 g masła
- 5 ml brandy

Przygotowanie

1

Zamocuj mieszadło sauté w kielichu do gotowania.

2

Do kielicha do gotowania włóż 50 g masła, 10 g czosnku i 3 g cebuli.

3

Smaż sauté.

4

Dodaj 5 ml brandy, 1 g soli, szczyptę czarnego pieprzu, 2 ml soku z cytryny, 2 g rozmarynu.

5

Smaż sauté.

6

Ułóż krewetki tygrysie na blasze do pieczenia, zalej je przygotowaną mieszanką, posyp serem.

7

Rozgrzej piekarnik do 160°C, włóż blachę do piekarnika i piecz około 8 minut (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).

8

Podawaj z natką pietruszki. Gotowe do podania! Smacznego!