



Krewetki w sosie śmietanowym

 3 porcje

 15 minut

Składniki

- 350 g krewetek tygrysich, wyczyszczonych, obranych i pozbawionych głów
- 30 g czosnku, rozgniecionego
- 50 g masła
- 100 g śmietany 30%
- 500 ml wody + 20 ml wody
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka mąki kukurydzianej

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze lub mieszadło saute wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 500 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Ugotuj.

4

Dodaj 350 g krewetek. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Ugotuj.



Wyjmij krewetki i wylej wodę.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 50 g masła oraz 30 g czosnku. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj 100 g śmietany, 1/2 łyżeczki soli i 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



W misce umieść 1 łyżeczkę mąki oraz 20 ml wody. Całość dokładnie wymieszaj i powoli wlewaj do kielicha do gotowania.



Dodaj krewetki. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Gotowe do podania! Smacznego!
