



całość: 283 kcal

Makaron z krewetkami

Składniki:

50 gram ciemnego makaronu spaghetti
½ szklanki małych krewetek
1 łyżka oliwy
½ małej cebuli
1 ząbek czosnku
1 łyżka posiekanej natki pietruszki
sól
pieprz

Sposób przygotowania:

Krewetki rozmrozić na sicie. Czosnek pokroić cienkie plasterki, cebulę drobno posiekać. Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić czosnek i cebulę, mieszając smażyć przez pół minuty. Dodać odsączone krewetki i mieszając smażyć jeszcze kilka minut aż krewetki zmienią kolor na różowy. Dodać makaron, doprawić solą i pieprzem, wymieszać. Makaron z krewetkami przełożyć na talerz, posypać natką pietruszki.

POTRAWA
BEZMLECZNAPOTRAWA
BEZ SOIPOTRAWA
BEZ JAJEKPOTRAWA
BEZ ORZECHÓWPOTRAWA
BEZ KUKURYDZYPOTRAWA
BEZ TŁUSZCZY TRANSPOTRAWA
BEZ CUKRUPOTRAWA
BEZ CUKRU DODANEGOPOTRAWA
BEZ DROżdZY