



Spaghetti z krewetkami

Całkowity czas:
25 minut

Danie:
Danie główne

Porcje:
1

Składniki:

100 g spaghetti
100 g oczyszczonych krewetek
1 ząbek czosnku
cebula
2 łyżki oliwy z oliwek
sok z 1/4 cytryny

odrobina skórki z cytryny
sól
czarny pieprz
świeża natka pietruszki
opcjonalnie chili
trochę wody z gotowania makaronu

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj spaghetti w osolonej wodzie al dente. Przed odcedzeniem odłóż trochę wody z gotowania makaronu.
2. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek i krótko podsmaż krewetki.
3. Dodaj posiekaną cebulę z czosnkiem i smaż razem z krewetkami na złocisty kolor, aż składniki pięknie się zaromatyzują.
4. Do patelni dodaj ugotowane spaghetti, sok z cytryny, odrobinę skórki z cytryny oraz w razie potrzeby trochę wody z gotowania makaronu.
5. Całość delikatnie wymieszaj, aby makaron połączył się z sosem i smakami z patelni.
6. Udekoruj natką pietruszki, ewentualnie chili, i podawaj od razu.