



Špagety s krevetami

Celkový čas:
25 minut

Jídlo:
Hlavní jídlo

Porce:
1

Ingredience:

100 g špaget
100 g očištěných krevet
1 stroužek česneku
cibule
2 lžíce olivového oleje
šťáva z **1/4** citronu

trochu citronové kůry
sůl
černý pepř
čerstvá petrželová nať
volitelně chilli
trochu vody z těstovin

Postup:

1.
Špagety uvařte v osolené vodě al dente.
Před scezením si odložte trochu vody
z těstovin.

3.
Přidejte nasekanou cibuli s česnekem
a restujte společně s krevetami dozlatova,
dokud se krásně nerozvoní.

5.
Vše spolu jemně promíchejte, aby se
těstoviny spojily s výpekem a chutěmi
z pánve.

2.
Na pánvi rozehejte olivový olej
a krátce opečte krevety.

4.
Do pánve přidejte uvařené špagety,
citronovou šťávu, trochu citronové kůry
a podle potřeby i vodu z těstovin.

6.
Ozdobte petrželovou natí,
případně chilli, a ihned servírujte.