



KREVETY NA CESNAKU OD HUGA





Luxusná dobrota pre milovníkov darov mora. Stačí vám naozaj pár minút a nezabudnuteľné jedlo bude pripravené.

Budete potrebovať: (na 2 porcie)
200 gramov očistených kráľovských kreviet
3 strúčiky cesnaku



2 malé feferónky
1/2 dcl koňaku
petržlenovú vňať
olivový olej
trochu soli

Postup:

Na panvici rozpáľte olivový olej cca 1 dcl. Pridajte krevety, trošku soli, 3 nakrájané strúčiky cesnaku, nakrájanú petržlenovú vňať a nakrájané feferónky. Zalejte koňakom a smažte všetko na prudkom ohni maximálne 2 minúty. (Krevety môžete pripraviť aj vo vyhriatej rúre na 250 stupňov. dajte všetko do malej hlinenej nádoby a pečte. Pozor! Nie dlho aby sa krevety nevysušili.)

HOTOVO!

Už len nakrájať chrumkavú bagetu, ktorú si budete namáčať do fantastickej šťavy a zajedať výborné krevety.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo