

Креветки “bùzara”



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 100 г
- Белое сухое вино по вкусу
- Большие очищенные креветки 24 шт.
- Луковица 1 шт.
- Масло по вкусу
- Нарезанная петрушка 2 столовые ложки
- Панировочные сухари 3-4 столовые ложки
- Перец по вкусу
- Соль по вкусу
- Чеснок 2-3 зубчика



Приготовление

1. В большой кастрюле нагрейте шесть столовых ложек масла и обжарьте в нем лук, нарезанный тонкими ломтиками, добавьте зубчики чеснока и удалите их, как только они станут золотыми.
2. Положите креветки в емкость, осторожно перемешайте их и, когда они приобретут цвет, добавьте томатную пассату.
3. Добавьте половину бокала белого вина и варите в течение 3-4 минут на сковороде, часто перемешивая.
4. Посыпать креветки панировочными сухарями и довести до готовности через 1-2 минуты, посолите и поперчите.
5. Снимите с огня, переложить креветки на сервировочное блюдо, посыпьте мелко нарезанной петрушкой и подавайте сразу в столу.