

# Krevety

Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

pytlík krevet

bílý pepř

masox

muškátovéj vořech

mazací tavený sýr

sladká smetana

drobet bílého vínka

cibulka

olej nebo máslo

## Postup

Na oleji nebo másličku opraž cibulku, nemusí jí být moc, když zesklouatí, přidej krevety a chvílku podus, podlij vínkem ( tak 0.5 dcl ) a přidej drobet vody. Přidej na kousky nakrájenej sejra, provař, přidej smetanu ( tak tu krabičku ), a zahusti jíškou ( třeba rozpustnou nebo ve smetaně rozkvedlej drobet mouky ). Dochut masoxem, pepřem a nastrohaným muškátovým voříškem - bacha, je dost aromatickej. Podávej s těstovinami, které přeliješ toudlenc omáčkou a ozdobíš čerstvou petrželkou