

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 zeskllovatí, 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