

# Krevety na česnekovém másle

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

500 g větších krevet

5 stroužků česneku

1 chilli paprička

2 lžíce oleje

2 lžíce másla

0,5 citronu (šťáva)

2 lžíce petrželky

sůl

pepř

## Postup

Na rozehřátém másle a oleji orestujeme plátky česneku a najemno nakrájenou chilli papričku. Přidáme oloupané krevety, které 6 minut po obou stranách osmažíme. Osolíme, opepříme a pokapeme citronovou šťávou. Před podáváním sypeme petrželkou.