

Krevety v sýrové omáčce

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Miroslav Jiroch

Suroviny

400 g krevet

2 cibule

5 stroužků česneku

100 g rajského protlaku

5 cl bílého vína

150 200 g taveného smetanového sýra

šťáva z poloviny citrónu

sůl, mletý bílý pepř

oregano

olivový olej

lžíce sekané petrželky nebo pažitky

2 lžíce černých oliv na ozdobu

Postup

Na oleji zpěníme najemno nasekanou cibulku, přidáme okapané krevety, česnek nakrájený na plátky, petrželku nebo pažitku, oregano, sůl, pepř a prohřejeme. Potom zalijeme směsí protlaku, bílého vína, citrónové šťávy a taveného sýra. Ještě jednou krátce prohřejeme a podáváme ozdobené půlkami černých oliv.

Příloha: Čerstvé bílé pečivo.

Poznámka: Můžeme použít i krabí tyčinky. Ty pak nakrájíme na větší kousky a prohřejeme jen velmi krátce.

Poznámka

podávám s těstovinami