

Těstoviny s krevetami a česnekovým pestem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny dáme vařit do osolené vody. Mezitím důkladně omyjeme, oloupeme a očistíme krevety. Je důležité z každé krevety po nařiznutí vyjmout střívko. Připravíme si marinádu z oleje ze sušených rajčat, česnekového pesta, zázvoru, soli a pepře. Do marinády dáme marinovat krevety. Po chvíli dáme krevety smažit na pánev, zprudka z obou stran. Těstoviny slijeme a promícháme je s nasekanými sušenými rajčata a orestovanými krevetami. Nakonec každou porci posypeme nasekanou zelenou petrželkou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Krevety vyloupané** 150 g - 80 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g
- **Zázvor mletý** 20 g - 3 g
- **Pesto z česneku s petrželí** 170 g - 10 g
- **EXCLUSIVE Sušená rajčata s bazalkou** 210 ml - 30 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA** 300 g - **PENNE** - 180 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

