



KREWETKI KRÓLEWSKIE Z PATELNI Z POMIDORAMI I ZIOŁAMI

Przygotowanie:

Posiekaną w rozdrabniaczu cebulę i czosnek zeszklić na oliwie z oliwek, dodać umyte i oczyszczone krewetki, smażyć 5 minut. Następnie dodać miąższ z pomidorów, sambaloelek, sok z limonki oraz białe wino i dusić kolejne 5 minut. Dodać masło ziołowe, pomidory suszone i koktajlowe oraz świeżą bazylię, doprawić do smaku solą. Podawać z bukietem kolorowych sałat i chrupiącą bagietką.

Składniki (dla 2 osób):

400 g krewetek Black Tiger 16/20
1 cebula pokrojona w kostkę
3 pokrojone w plastry ząbki czosnku
Miąższ ze 100 g pomidorów
Kilka listków świeżej bazylii
Sok z ½ limonki
4 pokrojone w ćwiartki pomidory koktajlowe
4 suszone pomidory pokrojone w plastry
¼ szklanki białego wytrawnego wina
2 łyżki masła ziołowego
1 łyżka pasty sambaloelek
3 łyżki oliwy z oliwek **Borges Pure**
1 opakowanie **Mieszanki sałat Fit&Easy Active**
Sól do smaku