

Krewetki czosnkowe

Krewetki czosnkowe – aromatyczna przekąska z nutą pikanterii

Krewetki czosnkowe to **prawdziwa uczta dla zmysłów**. Soczyste krewetki otulone aromatem czosnku i delikatną nutą chilli tworzą kompozycję, która zachwyci każdego miłośnika owoców morza. Starannie oczyszczone i umyte krewetki, przyprawione Knorrem, smażone są na oliwie z oliwek wraz z cieniutkimi plasterkami czosnku, listkiem laurowym i posiekanym chilli. Całość, posypana świeżą kolendrą, może być podawana zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Dla kogo?

Ta prosta, a jednocześnie wyrafinowana przekąska idealnie sprawdzi się zarówno dla *początkujących kucharzy*, jak i doświadczonych smakoszy. Krewetki czosnkowe to doskonały wybór dla osób ceniących sobie szybkie, a jednocześnie pełne smaku dania. Będzie to również świetna propozycja dla tych, którzy lubią eksperymentować z kuchnią śródziemnomorską w domowym zaciszu.

Na jaką okazję?

Krewetki czosnkowe sprawdzą się jako **elegancka przystawka** na kolację we dwoje, ale równie dobrze mogą być gwiazdą większego przyjęcia. To także doskonały pomysł na szybki lunch czy nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podane z bagietką i lampką białego wina stworzą niezapomniany duet smaków.

Czy wiesz, że?

Czosnek nie tylko nadaje potrawom wyjątkowego aromatu, ale ma

również *właściwości zdrowotne*. Działa przeciwbakteryjnie i wzmacnia odporność. Krewetki z kolei są bogatym źródłem białka i składników mineralnych, przy jednoczesnej niskiej zawartości tłuszczu.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając **świeże zioła** – rozmaryn czy tymianek. Krewetki świetnie komponują się również z cytrusami – skropienie ich sokiem z cytryny lub limonki doda orzeźwiającej nuty. Dla miłośników bardziej wyrazistych smaków polecamy zwiększenie ilości chilli.