

Sos pomidorowy z krewetkami i makaronem

Sos pomidorowy z krewetkami i makaronem

Aromatyczny **sos pomidorowy z krewetkami** to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika kuchni śródziemnomorskiej. Soczyste pomidory pokrojone w kosteczkę, delikatnie podsmażone na oliwie z dodatkiem ostrej papryczki, tworzą idealną bazę dla tego wyjątkowego dania. Gdy sos nabierze głębi smaku, dodajemy do niego **soczyste krewetki**, które w połączeniu z rozkruszonym czosnkiem i świeżą bazylią tworzą harmonijną kompozycję smaków.

Dla kogo?

Ten przepis spodoba się zarówno miłośnikom owoców morza, jak i osobom poszukującym szybkiego, ale wyrafinowanego dania na codzienny obiad. *Delikatne krewetki* w połączeniu z aromatycznym sosem pomidorowym zadowolą nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

[Sos](#) pomidorowy z krewetkami i makaronem sprawdzi się idealnie na romantyczną kolację we dwoje, ale również jako danie główne podczas spotkania z przyjaciółmi. Jego przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a efekt końcowy z pewnością zachwyci Twoich gości.

Czy wiesz, że?

Krewetki są nie tylko smaczne, ale również bogate w białko i składniki odżywcze. Zawierają mało kalorii, a jednocześnie

dostarczają organizmowi cenne minerały, takie jak selen i jod, które wspierają pracę tarczycy.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sos dodając **suszone pomidory** lub oliwki. Dla bardziej wyrazistego smaku warto dodać kieliszek białego wina podczas duszenia pomidorów. Makaron możesz zastąpić ryżem lub kaszą kuskus, tworząc zupełnie nową wersję tego pysznego dania.