

Łagodna potrawka z krewetek



Składniki

200 g - świeżych pieczarek
1 łyżka - soku z cytryny
pieprz z młynka
250-300 g - świeżych
krewetek
1/2 łyżeczka - soli
1/4 l - rosołu
2 łyżka - mąki
1 łyżka - miękkiego masła
3-4 łyżka - słodkiej
śmietany
1 łyżeczka - koncentratu
pomidorowego
1 łyżeczka - kaparów
1/2 łyżeczka - curry
szczypta pieprzu Cayenne

Opis wykonania

Krewetki z kaparami z dodatkiem curry i pieprzu Cayenne.

Pieczarki umyć, oczyścić, odciąć kapelusze. Włożyć do naczynia nadającego się do mikrofalówki. Skropić sokiem cytrynowym i doprawić pieprzem. Zagotować pod przykryciem w podany sposób. Krewetki opłukać zimną wodą, pozostawić do odcieknięcia i osuszyć pomiędzy dwiema warstwami ręcznika papierowego. Ułożyć na pieczarkach. Pozostałe składniki włożyć do miski i dobrze wymieszać mikserem lub w robocie kuchennym. Połączyć krewetki w formie. Potrawkę gotować pod przykryciem w podany sposób. Po upływie połowy czasu gotowania masła zdjąć pokrywkę i gotować do końca. W tym czasie dwu, trzykrotnie zamieszać.

Sposób nastawiania:

Wstępne gotowanie pieczarek: mikrofalówka 600 w, 2-3 minuty.

Gotowanie potrawy: mikrofalówka 600 W, 9-12 minut.

Wariant: zamiast kaparów do sosu można dodać rozgnieciony ząbek czosnku i doprawić go 1 łyżką stołową śmietany.