

O rețetă delicioasă, gustoasă, simplu de făcut și foarte hrănitoare. Timp de preparare:

Rapid

Numar de portii: 1

Complexitate: usor **Ingrediente** 350 g creveți decorticați



1 ceapă

1 dovlecel

1 ardei gras
100 g unt
2 linguri cu coniac
1 legătură de mărar
1 lingură cu oțet balsamic
sare

Mod de preparare 1. Spală bine creveții, șterge-i cu un șervet, după care prăjește-i în 50 g unt, la foc iute, amestecând continuu.

2. Adaugă coniacul și mai lasă 1-2 minute, până când acesta se evaporă. Scoate creveții într-un castron și stropește-i cu oțetul balsamic.

3. Separat, călește ceapa tocată în restul de unt. Adaugă ardeiul tăiat cubulețe și dovlecelul felii și un praf de sare. Lasă să se înăbușe puțin.

4. Adaugă legumele peste creveți, amestecând ușor. Potrivește gustul de sare și aromatizează cu mărarul tocat fin.

** sursa :euisine.ro