Паста с креветками

Добавил(а) Оля
01.11.13 16:00 - Последнее обновление 16.09.14 19:36





Продукты

- Паста - 1 пачка.
- Креветки очищенные 600 гр.
- Лук - 1 шт., чеснок - 4 зубчика, укроп
- Соль, перец, специи для рыбы, растительное масло



Лук нарезаем кубиками, укроп рубим, каждый зубчик чеснока разрезаем вдоль на 2 половинка.



В раскаленном масле обжариваем чеснок. Как только чеснок стал золотистого цвета, убираем е

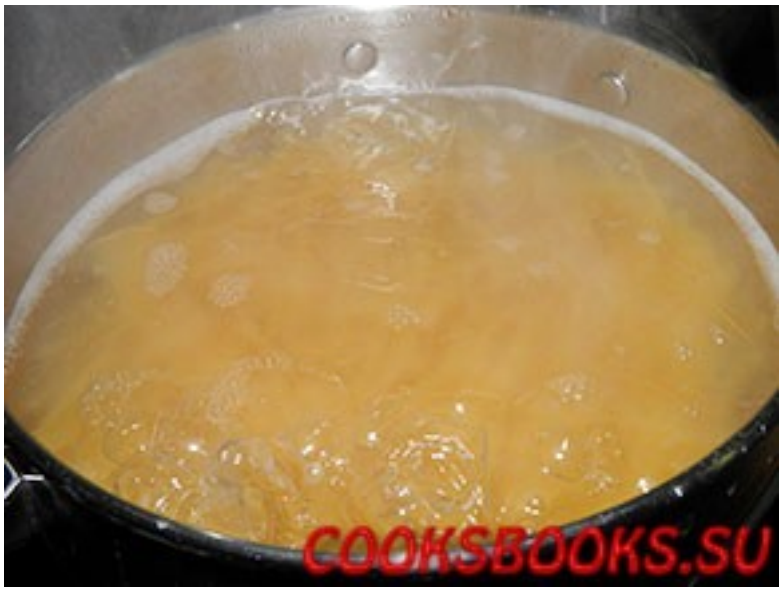


В сковороду выкладываем лук, добавляем специи. Немного обжариваем в сильно раскаленном м



Добавляем креветки.

Обжариваем 3-4 минуты.



Варим пасту согласно рекомендациям на пачке.



Добавляем готовую пасту в креветки, хорошо перемешиваем.

Даём настояться 5 минут.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}