





## Krewetki z czosnkiem i w białym winie

Klasyka

 Czas na High: 0,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

### Składniki

- • - krewetki 1kg obrane,
- • - czosnek 5 ząbki pokrojony w plastry,
- • - oliwa 50ml,
- • - masło 3 łyżki,
- • - szalotka 3szt pokrojona w kostkę,
- • - natka pietruszki 3 łyżki siekana,
- • - wino białe 100ml,
- • - pieprz szczypta,
- • - sól szczypta.
- 



### Wykonanie:

Szalotkę i czosnek przesmaż na oliwie, następnie przełóż do Crock-Pota. Do naczynia dołóż krewetki, masło - zalej białym winem. Ustaw urządzenie na 30 - 45min i program High. Na koniec dopraw pieprzem i solą. Przed podaniem dopraw solą i pieprzem, posyp natką pietruszki. Polecam podawać z grzankami i liśćmi sałat.