

# Krevety na víně a česneku

Časová náročnost: 25 minut

## Seznam přísad

400 g	loupané krevety (mohou být i mražené)
5 stroužek	česnek
4 lžíce	olivový olej
trochu	hrubě mleté chilli
1 dl	bílé víno
	sůl
	bílý pepř
1/2 ks	šťáva z citronu
	zelená petrželka nebo jiné čerstvé bylinky



## Postup přípravy

Krevety omyjeme a osušíme (máme-li mražené, necháme je nejprve povolit). Česnek oloupeme a prolisujeme. Krevety vhodíme na hlubší pánev s rozpáleným olivovým olejem a po chvíli přidáme i prolisovaný česnek a hrubě mleté chilli. Zalijeme bílým vínem, osolíme, opeříme a okyselíme citronovou šťávou. Necháme dusit na přímém ohni, dokud krevety nezrůžoví a šťáva nezhoustne (asi 5 minut). Na závěr ke krevetám vmícháme nadrobno nasekanou petrželku, popř. jiné oblíbené bylinky. Podáváme ihned – například s čerstvým pečivem.