

Как сварить креветки вкусно?



Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kak-svarit-krevetki-vkusno/>

- Для того чтобы сделать креветки более вкусными, перед варкой нужно добавить в кастрюлю черный перец горошком, лавровый лист, половинку лимона, нарезанного дольками, гвоздику, зубчики чеснока и пару ложек томатной пасты.

- После того как креветки сварятся, дайте им постоять в таком бульоне 10 минут.

- При подаче к столу можно приготовить очень вкусный соус для креветок.

Очистите зубчик чеснока и раздавите его. Мелко нарежьте красный острый перец, смешайте с оливковым маслом и чесноком. В этот соус добавьте сок одного лимона, зелень укропа и специи по вкусу. Очищенные креветки макайте в этот соус, и вас удивит их необычный пикантный вкус.