

# Krevety na másle s česnekem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 15min , Porce: 1

**509** kalorií , **0 g** cukrů , **17 g** tuků , **86 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/krevety-na-masle-s-cesnekem>

## Příprava

Krevetky necháme volně rozmrazit. Na pánvi rozpálíme máslo a vhodíme krevety. Dusíme dokud se máslo s tekutinou zpět nevsákne do krevet. Poté přihodíme prolisovaný česnek (můžou být i plátky) a špetku soli. Necháme ještě minutku smažit a krevety vyjmeme. Podáváme teplé s teplým toastem, nebo zeleninovým salátem.

## Ingredience

- 500 g zmražených malých krevet
- 1 lžíce másla
- 1-2 stroužky česneku
- sůl dle chuti

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Předkrm

