

Pizza s krevetami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

791 kalorií , 0 g cukrů , 32 g tuků , 106 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pizza-s-krevetami>

Příprava

Z těsta na pizzu si připravíme korpusy na čtyři menší pizzy. Na oleji osmažíme nasekaný česnek, listy koriandru, citrónovou kůru a po chvíli přidáme i krevety. Zalijeme vínem a zredukujeme, osolíme, opeříme. Poté směs přecedíme - šťávou potřeme všechny pizza korpusy. Posypeme parmezánem, poté přidáme krevetovou směs a poté posypeme znovu parmezánem. Posypeme nakrájenou chilli papričkou a pečeme 10 minut na 220 °C.



Tip k receptu

Váha krevet je už po oloupaní (k dostání jsou už vyloupané krevety).

Ingredience

- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 6 stroužků česneku
- ✓ 4 lžice koriandru
- ✓ 1 ks citrónu
- ✓ 400 g krevet
- ✓ 200 ml bílého vína
- ✓ 2 balení těsta na pizzu
- ✓ 100 g parmezánu
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 1-2 ks chilli papričky

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Hlavní chod

