

Krevety na víně a česneku



25. 10. 2021

Recept je vhodný pro: [3. fáze](#)

Nechte se zlákat dokonalou kombinací krevet, česneku a bílého vína!

Co potřebujete (1 porce):

- 120 g krevet
- 1 dcl bílého vína
- ½ stroužku česneku
- 2 polévková lžíce oleje
- 2 polévkové lžíce
- 1 hřebíček
- ¼ cibule
- 2 polévkové lžíce celozrnné rýže

Jak na to:

- 1.** Nejprve si připravíme dušenou rýži. Rýži přebereme, opláchneme studenou vodou, pak několikrát horkou vodou.
- 2.** Vložíme do hrnce a přidáme půl polévkové lžíce oleje, špetku soli, 1 hřebíček a ¼ cibule vcelku.
- 3.** Vaříme na mírném ohni, dokud se voda nevypaří. Poté vyjmeme hřebíček a cibuli.
- 4.** Krevety omyjeme a osušíme, oloupeme česnek a nakrájíme nadrobno. V pánvi rozežřejeme olej a přidáme nakrájený česnek.
- 5.** Po minutě vložíme krevety a pečeme z obou stran 5 minut.

6. Sejmeme z plotny a k osmaženým krevetám přilejeme 1 dcl suchého bílého vína a promícháme.

7. Krevety servírujeme na kopeček celozrnné dušené rýže.