Креветки з часником

Інгредієнти:

Охолоджені креветки – 1 кг

Часник

Петрушка

Олія (оливкова, соняшникова)

Сіль морська (краще не дрібну, а середню фракцію крупинок)

Чорний мелений перець

Спосіб приготування:

Якщо креветки заморожені, то попередньо розморозити (краще на нижній полиці холодильника).

Взяти пучечок петрушки та подрібнити його. Вона найкраще пасує до морепродуктів.

Те саме зробити з часником.

Кількість цих інгредієнтів взяти за вашим бажанням.

На розігріту пательню (краще з товстим дном) налити олії, щоб вона вкрила дно, та додати частку подрібненого часнику. Підрум’янити його протягом 1 хв задля аромату.

Далі на сильному вогні підсмажити креветки. Як тільки почервоніють з одного боку, відразу перевернути на інший. Весь процес займе близько 3-4 хв (по 1,5-2 хв з кожної сторони).

Покладіть стільки креветок, скільки влізе на дно вашої пательні, не більше. Так вони краще обсмажаться й краще їх переверати.

Зняти з вогню. Додати солі, чорного меленого перцю за смаком та подрібненої петрушки. Накрити пательню кришкою на 2-3 хв, щоб креветки дійшли готовності. І вуаля!

Смачного!