

Krewetki ze szpinakiem po dalmatyńsku

30—40 Min

Przygotowanie

1. Pokrój bakłażana w kostkę, paprykę w paski oraz cebulę i czosnek na cienkie plasterki.
2. Rozgrzej oliwę z oliwek na patelni i podsmaż bakłażana i paprykę. Dodaj cebulę i czosnek i kontynuuj smażenie.
3. Następnie dodaj liście szpinaku i przypraw do smaku solą morską, mielonym pieprzem, ziołami dalmatyńskimi i sokiem z cytryny.
4. Usuń pancerzyki z krewetek (w razie potrzeby) i przypraw solą morską i mielonym pieprzem. Usmaż na oliwie z oliwek, wymieszaj ze szpinakiem i innymi warzywami i delektuj się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

250 g	Krewetki
4 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szt.	Bakłażan, mały
1 szt.	Cebula
1 szt.	Ząbek czosnku
1 szt.	Czerwona papryka
300 g	Liście szpinaku
2 łyżki	Sok z cytryny
1 łyżka	Zioła dalmatyńskie mieszanka przypraw
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty