

## Smaki Portugalii - zrozumiesz, gdy spróbujesz!

krewetki po portugalsku

---

### *camarão à portuguesa*

Składniki:

500g dużych uprzednio ugotowanych krewetek w całości,  
100 ml oliwy Oliveira da Serra,  
5 dużych ząbków czosnku,  
świeża kolendra w doniczce (1 pęczek),  
1 cytryna,  
pieprz, sól.

Czosnek pokroić na cienkie plasterki. Kolendrę drobno posiekać. Wylać oliwę na dużą patelnię i dodać czosnek. Podgrzać. Kiedy oliwa jest już mocno ciepła dodać posiekany pęczek kolendry. Lekko poddusić – przez około 2-3 min. Następnie dodać całe ugotowane krewetki. Dusić przez około 15-20 min. na średnim ogniu, co jakiś czas mieszając, zmieniając pozycję krewetek. Pod koniec dodać odrobinę soli i pieprzu do smaku.

Serwować na talerzu lekko skrapiając sokiem z cytryny.