



## Küüslaugu ja valge veiniga praetud tiigerkrevetid serveeritud nisukukli põhjal

Krevetid 1kg

Või

Õli

Küüslauk 1tk

Tšilli

Valge vein 100ml

Kukkel 5 tk

Koriander kaunistuseks

### Valmistamine:

Poolita kuklid ja küpseta 3-5 minutit eelsoojendatud ahjus 200°C juures.

Puhasta krevetid.

Haki küüslauk väikesteks kuubikuteks ja tšilli ribadeks.

Kuumuta pann või ja õli seguga.

Prae küüslauk, lisa krevetid ja minutipärast vein, kuumuta veel minut ja lisa tšilli, sega ja serveeri.

Aseta poolik kukkel lõikepind ülespoole taldrikule.

Kata sai krevettidega ja vala peale ca 4 spl veinikastet pannilt, kaunista mõne koriandri lehega.

Retsept 10-le