



### **Krewetki w salsie paprykowej**

3 kolory papryki  
imbir marynowany  
cebula, czosnek  
trawa cytrynowa  
sól, pieprz  
kostka masła  
białe wino ok 100ml  
krewetki 16/20 lub 31/40

Warzywa pokroić w drobne paski i podsmażyć na łyżce oliwy, dodać krewetki i smażyć ok 3min. Podlać winem i gdy 3/4 odparuje dodawać stopniowo kostkę masła zagęszczając salsę. Doprawić solą pieprzem, pietruszką i kolendrą.

**Następne warsztaty 5 kwietnia i 10 maja zapraszamy :)**