Orzo su krevetėmis, grietinėle ir špinatais

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 500 g valytų, nevirtų krevečių
- 200 g orzo
- 400 g sultinio
- 100 g grietinėlės
- 200 g šviežių plautų špinatų
- 1 vnt. svogūnas
- 1-2 skilt. česnako
- 100 g tarkuoto parmezano
- Sviesto
- Druskos, šviežiai maltų pipirų, raudonųjų pipirų dribsnių, arba šviežio aitraus pipiro griežinėlių, sauja šviežių krapų
- Citrinos sulčių ir tarkuotos žievelės krevečių marinatui

Gaminimo eiga

1. Pamarinuokite krevetes su šlakeliu aliejaus, pora skiltelių griežinėliais pjaustytų česnakų, citrinos sultimis, tarkuota žievele, pipirais, aitriais pipirais. Tegul pastovi apie 10 min.

2. Didelėje keptuvėje pasikaitinkite sviestą ir karamelizuokite smulkiai pjaustytus svogūnus. Apsikepkite orzo makaronus.

3. Į tą pačią keptuvę pilkite sultinį ir grietinėlę. Užvirkite ir virkite ant mažos ugnies kaskart pamaišant kol sugers skystį ir suminkštės apie 12 minučių arba pagal pakelio instrukciją.

4. Jei makaroniukai vis dar per kieti, įpilkite dar šiek tiek skysčio (sultinio, grietinėlės ar tiesiog vandens).

5. Kol makaronai gaminasi atskiroje keptuvėje ištirpinkite sviestą, suberkite česnakus ir pakepkite mažiau nei pusę minutės, neturi pradėt ruduoti, nes apkars. Berkite krevetes ir kepkite kol pradės rausti. Jokiu būdu neperkepkite, nes krevetės dar kelias minutes gaminsis kartu su orzu, o juk niekas nenori valgyti perdžiūvusių.

6. Krevetes, špinatus ir parmezaną berkite į orzo ir maišant dar pavirkite minutę. Suberkite krapus ir patiekite.

Pastabos

Nieko itališko, bet man labai labai skanu Jei smalsu tai kur čia tos raudonos šviesos, išduodu. Italams yra didelis NE jūros gėrybes maišyti su sūriu. Arba viena arba kita, nes sūris užgožia jūros skonį.

Kitas ne, svogūno ir česnako naudojimas tame pačiame patiekale. Jei reikia saldumo tada svogūnas, jei reikia aitrumo, tada česnakas. Prancūzai kur kas liberalesni

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt