Krevetės chorizo ir vyšninių pomidoriukų padaže

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 6 šaukštai alvyvuogių aliejaus extra virgin
- 6 ančiuvių, konservuotų aliejuje, file
- 1 smulkiai supjaustytas vidutinio dydžio raudonasis svogūnas
- 100 g juodųjų alyvuogių be kauliukų
- 50 gramų chorizo dešros, geriau šviežios ir minkštos
- porą šaukštų kaparėlių
- 400 gramų vyšninių pomidoriukų
- 100 g žalių žirnelių, šviežių arba šaldytų ir atitirpintų
- 20 vnt. didelių, nevirtų, negliaudytų krevečių su galvomis
- 1 sauja šviežių petražolių

Gaminimo eiga

1. Įkaitinkite keptuvę su aliejumi.

2. Sudėkite ančiuvius ir kepkite maišydami kol pavirs košele.

3. Suberkite svogūnus, pakepkite kol suminkšės.

4. Suberkite chorizo, pomidoriukus, alyvuoges, kaparėlius. Patroškinkite 6-8 min. kol viskas pakeps. Suberkite žirnelius ir dar porą minučių pakaitinkite.

5. Sudėkite krevetes ir patroškinkite dar 3-4 minutes, krevetės turi paraustų, bet neperkeptų.

6. Suberkite petražoles, paragaukite ar netrūksta druskos ir serviruokite į dubenius. Patiekite su mėgstama šviesia duona.

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt