

Krewetki w sosie z białego wina

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 11 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: 300 g krewetek, jeśli są mrożone – rozmrozić, oczyścić z pozostałości pancerza. 60 g cebuli i 2 ząbki czosnku obrać, cebulę przekroić na 2-3 części. 60 g sera pleśniowego obrać z białej skórki, pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć cebulę i czosnek. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać – czas 5 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, założyć mieszadło. Za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Dodać 20 g oliwy z oliwek, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć – temperatura 115°C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, do cebuli z czosnkiem wlać 150 ml białego wina, włożyć krewetki. Dodać 0,5 łyżeczki soli i szczyptę pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować – temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do krewetek dodać 60 g pokrojonego na kawałki sera pleśniowego. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, wymieszać - temperatura 80°C, czas 1 minuta, prędkość 2.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wyporcjować krewetki na talerze. Podawać na gorąco posypane natką pietruszki, jako przekąskę z pieczywem czosnkowym,

grzankami lub jako sos do makaronu.