



## KREWETKI KRÓLEWSKIE Z PATELNI Z POMIDORAMI I ZIOŁAMI

### Przygotowanie:

Posiekaną w rozdrabniaczu cebulę i czosnek zeszklić na oliwie z oliwek, dodać umyte i oczyszczone krewetki, smażyć 5 minut. Następnie dodać miąższ z pomidorów, sambaloelek, sok z limonki oraz białe wino i dusić kolejne 5 minut. Dodać masło ziołowe, pomidory suszone i koktajlowe oraz świeżą bazylię, doprawić do smaku solą. Podawać z bukietem kolorowych sałat i chrupiącą bagietką.

### Składniki (dla 2 osób):

400 g krewetek Black Tiger 16/20  
1 cebula pokrojona w kostkę  
3 pokrojone w plastry ząbki czosnku  
Miąższ ze 100 g pomidorów  
Kilka listków świeżej bazylii  
Sok z ½ limonki  
4 pokrojone w ćwiartki pomidory koktajlowe  
4 suszone pomidory pokrojone w plastry  
¼ szklanki białego wytrawnego wina  
2 łyżki masła ziołowego  
1 łyżka pasty sambaloelek  
3 łyżki oliwy z oliwek **Borges Pure**  
1 opakowanie **Mieszanki sałat Fit&Easy Active**  
Sól do smaku