

Madrid Sarımsaklı Karides Tavası

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 4/10

İspanyol sarımsaklı karides tavası karidesleri zeytinyağı sarımsak ve acı biberle çok kısa sürede parlak bir tapas tabağına çevirir.

Malzemeler

- 500 gr Ayıklanmış karides
- 5 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 2 adet Kuru acı biber
- 0.3 demet Maydanoz
- 4 dilim Ekmek
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Karidesleri kurulaştır ve hafif tuzlayın.
2. Zeytinyağında sarımsak ve acı biberi 1 dakika çevirin.
3. Karidesleri tek sıra tavaya ekleyin.
4. Karidesleri toplam 3-4 dakika pembeleşene kadar pişirin.
5. Maydanoz serpip kızarmakla servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesleri tavaya tek sıra koymak lastikleşmeden pişmelerini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmak ve limonla sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten