

## **Kuchnia Hiszpańska- Kokosowy makaron z krewetkami i suszonymi pomidorami**



### **Składniki**

- makaron spaghetti: 200 gramów
- krewetki 12 sztuk
- suszone pomidory z oliwy: 10 sztuk
- czosnek: 2 ząbki
- sok z 1 cytryny: 1 sztuka
- mleczko kokosowe: 1 sztuka
- natka pietruszki: 2 łyżki

### **Sposób wykonania:**

1. Makaron gotujemy w osolonej wodzie al dente.
2. Krewetki rozmrażamy, mieszamy z sokiem z cytryny i odstawiamy na 15 minut.
3. Na oliwie (może być ta z suszonych pomidorów) podsmażamy czosnek, po chwili wrzucamy krewetki i smażymy do momentu, kiedy zrobią się różowe (nie za długo, bo będą gumowe w smaku), zalewamy mleczkiem kokosowym, dorzucamy pokrojone w kostkę suszone pomidory, zagotowujemy i zestawiamy z ognia. Dodajemy natkę pietruszki, doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy z makaronem i podajemy.