



**KREWETKI**  
**ZAPIEKANE Z POMIDORAMI KOKTAJLOWYMI**  
(porcja dla 2 osób)

**Składniki:**

- 10 - 12 szt. większych krewetek
- 2 garście pomidorów koktajlowych
- 3 - 4 łyżki oliwy (może być oliwa z dodatkiem koperku oraz kilka kropli oliwy z dodatkiem peperoni)
- 4 - 5 ząbków czosnku
- natka pietruszki
- 1/2 cytryny
- 1 łyżka masła
- sól i pieprz do smaku
- 2 bezglutenowe bułki

**Wykonanie:**

- oczyścić (usunąć głowę i skorupkę, naciąć wzdłuż grzbiet i usunąć jelito oraz naciąć spodnią część odwłoka i usunąć układ krwionośny) i dobrze wypłukać krewetki
- pokroić w cienkie plasterki czosnek
- krewetki włożyć do niewielkiej miseczki, zalać oliwą, zasypać czosnkiem i wymieszać oraz odstawić na minimum kilkanaście minut
- piekarnik nagrzać do temperatury 180 - 200°C
- pomidorki przekroić na pół i ułożyć w niewielkim naczyniu żaroodpornym (najlepiej przygotować osobne naczynie dla każdej osoby), dodać krewetki, masło oraz sól i pieprz do smaku
- naczynie włożyć do piekarnika na około 5 minut
- posiekać pietruszkę, a z cytryny wykroić 4 półksiężycy (1/2 ćwiartki)
- po wyłożeniu z piekarnika posypać koperkiem
- serwować na ciepło z bułką i dwoma półksiężycami cytryny

*Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EUROTOQUES.*