

Закуска "Счастливые креветки"



Что нужно:

- креветки - 1/2 кг;
- картофель - 10 шт;
- молоко - 4 ст. л.;
- шампиньоны - 250 г;
- слив. масло - 50 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- сливки - 200 г;
- сок половины лимона;
- листочки мяты - для украшения;
- соль, перец - по вкусу.
- Морковь - 1 шт;
- Свекла - 1 шт.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты;
2. Отвариваем картофель и свеклу (нарезанные крупными кусками) в подсоленной воде 20 минут, затем добавляем морковь (такая же нарезка), варим ещё 10 минут.
3. Сливаем воду, добавляем молоко.
4. Перчим и делаем пюре.
5. Растапливаем на сковороде слив. масло.
6. Добавляем сливки и нарезанные ломтиками грибы.
7. Добавляем креветки (почищенные), и истолчённый чеснок.
8. Добавляем сок лимона, перчим, солим и тушим 10 минут.
9. Берём форму для запекания и смазываем маслом.
10. Раскладываем наше овощное пюре и сверху можете посыпать любимые специи.
11. Сверху распределяем креветочную массу и запекаем 20-30 минут при 220 градусах
12. Перед подачей украшаем листиками мяты.

Приятного аппетита, дорогие!