

## Makaron z cukinii z krewetkami



2 porcje



30 minut



z winem

### Składniki

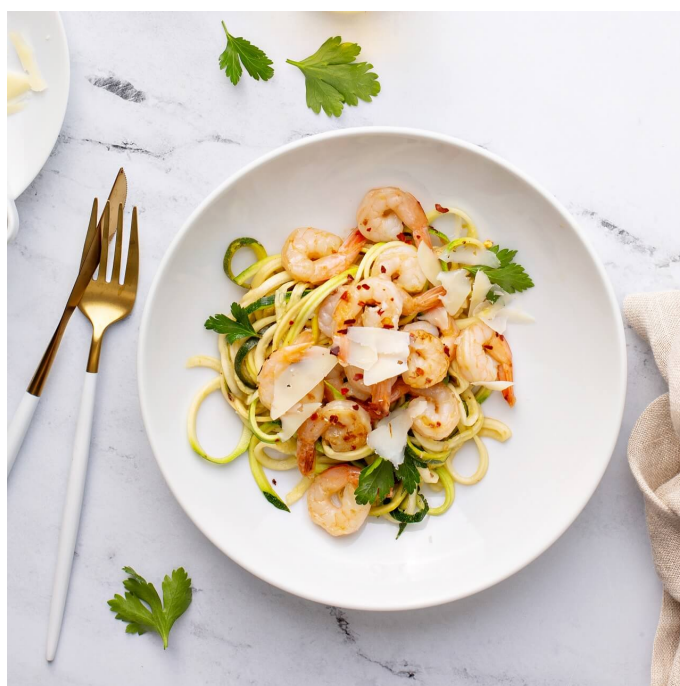
Liczba porcji: 2

- 2 średnie cukinie
- 200 g obranych i oczyszczonych krewetek
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła

cytryny

- 50 ml białego wina wytrawnego
- 1 szczypta płatków czerwonej papryki

sól, pieprz



- Cukinię dokładnie umyć i odciąć końcówki. Przy pomocy spiralizatora do warzyw przygotować makaron z cukinii. Jeśli nie masz urządzenia, możesz użyć mandoliny kuchennej lub obieraczki do julienne.
- Cytrynę sparzyć, po czym wycisnąć z niej sok i zetrzeć skórkę. Krewetki oprószyć solą oraz pieprzem, po czym wrzucić na rozgrzaną oliwę. Smażyć ok. 1 minuty, po czym dołożyć przeciśnięty przez praskę czosnek oraz płatki czerwonej papryki.

3. Całość smażyć razem jeszcze przez 2 minuty, mieszając, aż krewetki zrumienią się z dwóch stron, po czym przełożyć na talerz.
4. Na patelni po smażeniu krewetek rozpuścić masło. Dodać sok i skórkę z cytryny oraz białe wino. Cały czas mieszając, płyn doprowadzić do wrzenia.
5. Do sosu maślano-winnego dołożyć makaron z cukinii i często mieszając, gotować ok. 1 minutę. Następnie z powrotem dołożyć krewetki i całość podgrzewać jeszcze przez kolejne 2 minuty. Podawać od razu po przygotowaniu.

**Sprawdź też!** [Romantyczna kolacja w 30 minut? 5 szybkich przepisów na wieczór we dwoje](#)  
(fot. [depositphotos](#))

## To pasuje



## Muscadet

To lekkie, orzeźwiające wino z bardzo cytrusowym profilem (nuty cytryny i limonki), z subtelnym kwiatowym akcentem i nieco słodkawym finiszem.

Jego kwasowość jest również wysoka i wystarczająco wytrawna, co sprawia, że to wino świetnie odnajdzie się z krewetkami w bardzo prostej wersji – duszonymi na winie lub pieczonymi w ziołach.

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/makaron-z-cukinii-z-krewetkami/>