



Cranberry Marketing Committee i **Robert Sowa** polecają:
„Żurawina z USA dla wszystkich zmysłów”

„SŁUCH”

KREWETKI KRÓLEWSKIE Z POMIDORAMI, ZIOŁAMI I SUSZONĄ ŻURAWINĄ AMERYKAŃSKĄ

Składniki dla 4 osób:

- 600 g krewetek Black Tiger 16/20
- 2 cebule szalotki
- 3 pokrojone w plastry ząbki czosnku
- Miąższ z 4 pomidorów
- 1 posiekana czuszka
- 3 łyżki suszonych **cranberries** (żurawin amerykańskich)
- Sok z 1 cytryny
- ½ szklanki białego wina
- 2 łyżki masła ziołowego
- Kilka listków świeżej bazylii
- ¼ szklanki oliwy z oliwek
- Sól, pieprz ziołowy do smaku
- Bukiet ulubionych, kolorowych sałat



Sposób przygotowania:

Posiekaną szalotkę i czosnek zeszklić na oliwie z oliwek. Dodać umyte i oczyszczone krewetki, smażyć 5 minut. Następnie dodać miąższ z pomidorów, czuszkę, suszone **cranberries** (żurawiny amerykańskie), sok z cytryny, białe wino i dusić kolejne 5 minut. Dodać masło ziołowe i świeżą bazylię.

Doprawić do smaku solą i pieprzem ziołowym. Podawać z kolorowymi sałatami i chrupiącą białą bagietką.