

Креветки в чесночном соусе

Когда хочется быстро, сочно и по-настоящему вкусно — креветки в чесночном соусе выручат всегда.

 7 мин

Ингредиенты

Очищенные крупные креветки — 450 г

Оливковое масло — 2 ст.л.

Лимонный сок — 1 ст.л.

Сухой чеснок — 1 ч.л.

Копченая паприка — 3/4 ч.л.

Соль, молотый черный перец — по вкусу

Приготовление

1. Промойте креветки и тщательно обсушите бумажным полотенцем.
2. В глубокой миске соедините креветки с оливковым маслом и лимонным соком, перемешайте.
3. Добавьте сухой чеснок, паприку, соль и перец. Снова перемешайте — креветки должны быть равномерно покрыты соусом.
4. Выложите креветки в чашу аэрогриля в один слой. Готовьте 6–7 минут при 200 °С на программе «Рыба» (время зависит от размера креветок).
5. Подавайте горячими, украсив долькой лимона/лайма и зеленью — отличная закуска за 7 минут!

