

# Creveti picanti pe pat de orez

Creveti picanti pe pat de orez



## Ingrediente :

8-10 creveti mari decorticati si curatati de intestin, o cana orez basmati, o lamiie, marar dupa gust, 2 linguri curry, 2 catei usturoi, o lingura concentrat pentru supa de legume, 2 linguri unt

## Preparare :

Se pune apa la fiert pentru orez. Cind clocoteste, se toarna concentratul pentru supa, curry si apoi orezul. Se da focul la mijlociu si se fierbe orezul si apoi se scurge de apa si se pastreaza la cald. Intre timp se taie pe lung crevetii. Se incinge o cratita (de care sa nu se lipeasca mai apoi crevetii) si se prajesc, intii pe partea cu pielea, crevetii pe ambele parti, la foc mijlociu, cam 2 minute pe fiecare parte (se vor stringe si vor arata ca niste spirale roz :)). Se adauga untul, lamiie in functie de gust, cei doi catei de usturoi presati si se amesteca de citeva ori sa se patrunda bine. Se ia de pe foc si se serveste orezul presarat cu marar dupa gust, peste care se dispun crevetii.