

Fokhagymás garnélarák spenótsalátával



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

400 g garnélarák (tisztítva)

2 gerezd fokhagyma (összezúzva)

2 ev. kanál olívaolaj

1 citrom leve

200 g friss spenót

1 ev. kanál extra sz. z olívaolaj

Só és bors

Elkészítés

Elkészítés:

Melegítsd fel az olívaolajat egy serpenyben, és pirítsd meg a fokhagymát.

Add hozzá a garnélarákot, és süsd 4-5 percig, amíg átsül és rózsaszín lesz.

Locsold meg citromlével, sózd, borsozd ízlés szerint.

Keverd össze a friss spenótot egy evőkanál olívaolajjal, sóval és borssal, majd tálald a garnélarák mellé.

Jó étvágyat hozzá!