



## Krewetki z sosem Romesco

Steps: 5

Poziom trudności: Średnie

### Składniki

4 Porcje

500 g	Krewetki	1 1/2 szklanki	Oliwa
1/2 słoika	Papryka pieczona w słoiku	3 łyżki	Pomidory suszone
2 ząbki	Czosnek	1/3 Szklanki	Migdały
2 łyżeczki	Ocet sherry	1 łyżeczka	Papryka wędzona
	Pieczywo		Sól, pieprz do smaku

### Sposób przygotowania:

1. Płatki migdałów upraż na złoty kolor, paprykę odsącz z zalewy.
2. W kielichu blendera umieść pomidory, czosnek, paprykę, migdały, ocet sherry, wędzoną paprykę i połowę oliwy z oliwek. Całość zmiksuj na sos i dopraw do smaku.
3. Sos ułóż na dnie żaroodpornego naczynia, następnie oczyszczone krewetki ułóż na górze.
4. Całość zapiekaj w piekarniku z funkcją grillowania w 200 stopniach przez 6 minut.
5. Podawaj z pieczywem.