

# КРЕВЕТКИ В КАРИБСКОМ ДУХЕ

## ЧТО НАДО:

- 1 кг (около 40 штук) крупных свежих креветок в панцире;
- 2 морковки;
- 1 крупная луковица;
- 1 пучок петрушки;
- 8 зубчиков чеснока;
- 2 стебля сельдерея
- 2 лимона, разрезанных на половинки;
- 3 лавровых листа;
- 1 ст. л. черного перца горошком;
- 660 мл светлого пива;
- 2 стакана воды.

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

1. Креветки вымой, если есть головы — отрежь. Острым ножом надрежь панцирь от головы до хвоста и вынь черную вену.
2. Положи все остальные ингредиенты (часть петрушки отложи) в глубокую кастрюлю, залей пивом и водой. Доведи до кипения и положи креветки. Вари креветки, пока они не станут розовыми, 4-7 минут.
3. Вынь креветки из кастрюли, разложи по тарелкам и залей каждую порцию небольшим количеством бульона. Посыпь оставшейся петрушкой.



*Отличное, быстро готовящееся блюдо под пиво и шумную мужскую компанию.*