Škampi



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 vecih komada**škampa
- **100 g**taljatela
- **50 ml**maslinovog ulja
- suvi biljni zacin

Marinada od belog luka:

- **2 cena**belog luka
- **1 dl**ulja
- **1 veza**peršunovog lista

Priprema

U tiganj sipati maslinovo ulje i cekati da se dobro zagreje, a zatim dodati ocišcene skampe. Tako škampe dinstati sa svih strana dok ne promene boju u crvenu.

Zatim dodati dve kašike marinade i posle par sekundi kad marinada pusti svoj šmek dodati 1 dl vode i zacin. I tako sve dinstati 10ak minuta.

Savet

Škampe servirati uz taljatele...Prijatno