

Škampi sa puterom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** svežih ili smrznutih škampi
- **70 g** putera
- **4** cenabelog luka
- **1** veći limun
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** ljute papricice
- **1 kašika** sitno iseckanog peršuna

Priprema

U posudu stavite puter, sitno iseckani beli luk, sok od limuna, ljutu papricicu, biber, so. Sve dobro izmešati. U tepsiju staviti škampi, zatim rasporediti puter preko škampi. Peci na 170C, dok škampi ne postanu pink boje. Služiti dok su tople.

Savet