



Зеленые овощные галеты с пикантным картофельным пюре и креветками в чесночном соусе



Ингредиенты

° Овощные галеты "Зеленый букет" из зеленой фасоли, шпината и брокколи	1 упаковка (300г)
° Перец	по вкусу
° Чеснок	6 зубчиков
° Каперсы	20 г
° Петрушка	несколько веточек
° Картофель	1 кг
° Масло оливковое	3 ст. л.
° Масло сливочное	50 г
° Креветки тигровые	16 шт.
° Соль	по вкусу

Способ приготовления:



45 мин



3 порции



223 ккал

1. Чеснок порежьте кружочками. Обжарьте его в оливковом масле.

2. Почистите и отварите картофель. Когда картофель будет готов, оставьте немного жидкости, в которой он варился, и разомните в пюре. Добавьте сливочное масло. Перемешайте картофель с мелко нарезанными каперсами. Приправьте солью и перцем по вкусу.

3. Почистите креветки. Зубочисткой проколните туловище креветки, соединив с хвостиком. Обжарьте их на оливковом масле с двух сторон.

4. Галеты также обжарьте на оливковом масле с двух сторон — на другой сковороде.

5. Подавайте пикантный картофель с овощными галетами, креветкой, полив чесночным соусом. При подаче украсьте листиками петрушки.



Совет

Обязательно используйте шпажку или зубочистку, чтобы придать форму креветке, иначе при приготовлении она «развалится».

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>