



## 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. <br>
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. <br>
3. Почистите креветки. Зубочисткой проколните туловище креветки, соединив с хвостиком. Обжарьте их на оливковом масле с двух сторон. <br>
4. Галеты также обжарьте на оливковом масле с двух сторон — на другой сковороде. <br>
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>