

## Креветки в сливочном соусе

### Ингредиенты:

- Креветки средние без голов – 500 грамм
- Лук-шалот – 40 грамм
- Сливки 35% – 400 грамм
- Оливковое масло – 40 миллилитров
- Зелень – 10 грамм
- Соль



Отварные замороженные креветки предварительно разморозить. Почистить, разрезать вдоль пополам, удалив кишечную вену. Лук-шалот очистить и мелко нарубить. Быстро обжарить креветки вместе с луком на хорошо разогретом оливковом масле. Добавить сливки и готовить, помешивая, до загустения. Посолить, посыпать рубленой зеленью, выложить на тарелки и подать на стол. Креветки в сливочном соусе лучше всего подать с картофельным пюре.