**Krémové špagety s krevetami**

Krevety jsou čím dál více oblíbeným zpestřením našich jídel. Jejich snadno zpracovatelné jemné maso se hodí do polévek, těstovin, salátů a mnoha dalších kulinářských variací, jako je například oblíbený krevetový koktejl. Podávají se vařené, smažené či grilované. [**Krevety Mylord**](https://www.mylord-premium.cz/cs/krevety-31-40) pochází z certifikovaných a prověřených farem ve Vietnamu. Hned po výlovu jsou oloupány, předvařeny a šokově zamraženy. Během krátkého blanšírování krevety získají svou typicky narůžovělou barvu. Pro inspiraci přinášíme recept na lahodné krémové špagety s krevetami.

**4 porce**

**Příprava:** 30 minut

**Ingredience:**

250 g krevet [Mylord Premium](https://www.mylord-premium.cz/cs/krevety)

1 chilli paprička

2 stroužky česneku

2 hrsti nasekané petrželky

500 g špaget

2 cibule

1 lžíce olivového oleje

20 g másla

1 lžíce zauzené papriky

200 ml kuřecího vývaru

150 ml smetany ke šlehání (33 %)

30 g parmazánu + na ozdobu

sůl a pepř

**Příprava:**

1. Krevety smíchejte s nasekanou chilli papričkou, česnekem a jednou hrstí petrželky. Nechte chvilku marinovat. Mezitím uvařte špagety dle návodu na obalu tak, aby byly al dente.
2. Cibule oloupejte a nakrájejte na jemná půlkolečka. Orestujte do hněda (pozor, nepřipalte!) na rozpálené pánvi na oleji s máslem. Cibuli vyndejte z pánve a na výpeku restujte připravené krevety asi 3 minuty. Na závěr vmíchejte zauzenou papriku.
3. Krevety vyndejte z pánve a na výpek přilijte vývar, povařte, přilijte smetanu a znovu povařte. Přidejte osmaženou cibulku, promíchejte, poté přidejte nastrouhaný parmazán, to celé promíchejte a dochuťte solí a pepřem.
4. Uvařené (slité) špagety promíchejte s krémovou omáčkou. Na závěr přidejte orestované krevety, zasypte zbylou petrželkou a promíchejte. Podávejte ozdobené parmazánem.

*Připraveno ve spolupráci s www.slepicarna-blog.cz/Štěpánem Vašákem.*