





## Krewetki w pomidorach

wspaniałe danie

 Czas na High: 2

 Czas na Low: 0,5

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

### Składniki

- - krewetki 1kg obrane,
- - pomidor 0,6kg pokrojony w kostkę,
- - czosnek 4 ząbki pokrojony w kostkę,
- - oliwa 50ml,
- - szalotka 3szt pokrojona w kostkę,
- - seler naciowy 3 łodygi pokrojony w kostkę,
- - chilli 1szt,
- - wino białe 100ml,
- - listki bazylii kilka sztuk,
- - pieprz szczypta,
- - sól szczypta.
- 



### Wykonanie:

Szalotkę i czosnek przesmaż na oliwie, następnie przełóż do Crock-Pota. Do naczynia dołóż pomidory, seler, chilli i zalej białym winem. Ustaw czas na 2h i program High. Po tym czasie dodaj krewetki i kontynuuj gotowanie przez 30min, tym razem na Low. Na koniec dopraw pieprzem i solą. Danie udekoruj liśćmi bazylii.