

## Eršketas su krevetėmis

1 val. 5 porcijos

- Išdarinėtas eršketas – 1,5 kg.
- Krevetės – 300 gr.
- Česnakas – 6 skiltelės.
- Pankolis – 0,5 vnt.
- Imbieras – 0,5 vnt.
- Kmynai – 1 a.š
- Kalendra – 0,2 a.š.
- Konservuoti pomidorai – 1 ind.
- Prieskoniai – pagal skonį.
- Druska, pipirai.



Supjaustome ir sudedame į keptuvę svogūną, pankolį, česnaką, imbierą. Pridedame kmyną, kalendros, prieskonių. Viską pakepiname.

Pridėję konservuotų pomidorų dar trumpai patroškiname.

Sudedame supjaustytą žuvį. Užbarstome pipirus, druską.

Užvožę dangtį, 30 minučių 180<sup>0</sup> C troškiname orkaitėje.

Išėmę, pridame krevetę. Apibarstome druska, pipirais ir dar patroškiname 10 minučių 180<sup>0</sup> C orkaitėje.

Skanaus ☺.