

Krewetki w sosie pomidorowym z grilla

Składniki

600 g	krewetki tygrysie
500 ml	passata pomidorowa
200 ml	wino białe wytrawne
	główka czosnku
1	duża cebula czerwona
1	cukinia
1	opakowanie pomidorków koktajlowych
	rukola
20 ml	syrop klonowy
30 g	oliwa z oliwek
30 g	masło
150 g	chleb żytni
	papryczka chilli
	przyprawy: sól, pieprz, zioła prowansalskie

Przygotowanie:

1. Grilla marki Weber rozgrzewamy do 180 stopni.
2. Krewetki obieramy i dokładnie oczyszczamy. Cebulę i czosnek drobno siekamy. Pozostałe warzywa kroimy według uznania.
3. Wlewamy oliwę na rozgrzany [wok marki Weber](#) i podsmażamy cebulę z 1/3 posiekanego czosnku. Gdy się zeszkli, dodajemy pokrojoną cukinię. Po kilku minutach wlewamy wino. Grillujemy do zredukowania przez około 10 minut. Po tym czasie dodajemy passatę pomidorową i połowę pokrojonych pomidorków koktajlowych. Mieszmamy i zostawiamy na około 10 minut. Po tym czasie wrzucamy do woka krewetki wraz z czosnkiem (połowa z tego, co zostało) i pozostałymi pomidorkami koktajlowymi. Grillujemy około 7 minut, co jakiś czas mieszając. Na koniec doprawiamy solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi i posiekaną papryczką chilli.
4. W międzyczasie przygotowujemy maselko czosnkowe oraz chlebek. Chleb kroimy i podpiekamy na ruszcie z obu stron. Masło mieszamy z resztą czosnku, solą i ziołami prowansalskimi. Grillowane krewetki dekorujemy rukolą.