

Πικάντικες γαρίδες με σκόρδο και καυτερές



Υλικά

- 600 γρ. γαρίδες χωρίς τα κελύφη τους
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- 15 ml. ελαιόλαδο
- 3 κόκκινες τσίλι πιπεριές ψιλοκομμένες
- 5 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- 1 λεμόνι ο χυμό του
- 1 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 15
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 6 άτομα

Πικάντικη, παιγνιδιάρικη και νηστίσιμη συνταγή!

Βάζουμε τις γαρίδες σε ένα μπόλ και τις αλατοπιπερώνουμε.

Βάζουμε το λάδι σε ένα βαθύ τηγάνι και το αφήνουμε να κάψει σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.

Προσθέτουμε τις πιπεριές και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε τις γαρίδες και το σκόρδο και σοτάρουμε για 4-5 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα οι γαρίδες (λευκό) και να ψηθούν. Σβήνουμε με το χυμό του λεμονιού και ανακατεύουμε. Τέλος προσθέτουμε το μαιντανό και ανακατεύουμε για μια ακόμη φορά.

Σερβίρουμε με φρυγανισμένο ψωμί.

Πηγή: cookbox.com.cy