

רכיבים:

1 ק"ג שרימפס

1 גזר קצוץ

1 בצל קצוץ

1 צרור פטרוזיליה קצוצה

1 כף צלפים קצוצים גס

1 כוס יין לבן

1 כוס שמנת לבישול

3 כפות שמן זית

מלח פלפל

אופן ההכנה:

1. קולפים את השרימפס ושומרים את הראשים.

2. מחממים את השמן במחבת גדולה. מטגנים בו את הבצל, הגזר, הפטרוזיליה, עד שהבצל נעשה שקוף.

3. מוסיפים את ראשי השרימפס ומטגנים אותם שתיים-שלוש דקות. בעזרת כף עץ מועכים את הראשים כדי לחלץ מתוכם את הטעם.

4. מוציאים את הראשים וזורקים. מוסיפים את הצלפים, מערבבים ומוסיפים את השרימפס. ממליחים קלות ומפלפלים.

5. מטגנים שתי דקות תוך ערבוב ומוסיפים את היין. מגבירים את האש ומבשלים עד שרוב היין מתאדה. מוסיפים את השמנת, מבשלים עוד דקה כדי שהכל יסמך.

6. מסירים מהאש, מגישים חם.