

## Гювеци с креветками



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячая закуска

### Ингредиенты

- 25 креветок среднего размера (очищаем, но головки и панцири не выбрасываем!)
- 400 г орзо (вид макаронного изделия)
- 300 г брокколи (цельный)
- ½ столовой ложки оливкового масла
- 1.5 столовые ложки белого сухого вина
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 луковица (тертая)
- 400 г помидоров (тертых)
- несколько головок чеснока (количество зависит от ваших вкусовых предпочтений)
- ½ пучка мелко порезанной петрушки
- соль, перец

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

Процесс приготовления можно условно поделить на 3 шага.

**Шаг 1.** Возьмите вместительную кастрюлю, разогрейте в ней 1 чайную ложку оливкового масла, после чего добавьте головки и панцири креветок и готовьте в течение 3 минут. Затем добавьте 1.5 литра горячей воды и оставьте кастрюлю с кипящей водой на огне на 20 минут. По истечении этого времени от головок и панцирей креветок можно избавляться, а получившийся бульон следует сохранить, он пригодится нам чуть позже.

**Шаг 2.** Разогрейте духовку до 200 °С, не забыв включить вентилятор. В то время как она греется, помещаем на широкую неглубокую сковороду лук и тушим его до тех пор, пока не испарится вся жидкость.

Добавляем к луку оставшиеся пол-ложки оливкового масла и чеснок, перемешиваем и тушим до того момента, пока смесь не обжарится ярко выраженным общим ароматом.

Затем добавляем орзо, а ровно через 30 секунд приправляем смесь вином. Как только вино испарится, добавляем помидоры, соль и перец по вкусу и тушим в течение 2 минут, после чего добавляем брокколи и 2 стакана бульона, который мы готовили в самом начале. Продолжаем тушить до испарения жидкости, добавляем еще 1 стакан бульона и снова ждем, пока он не испарится. Этот процесс следует повторять до того момента, пока брокколи не станет мягким и нежным.

**Шаг 3.** Наше блюдо почти готово. Осталось лишь добавить к нему петрушки, а затем разделить на 4 порции и разместить их в отдельных емкостях (желательно в горшочках). В каждую из емкостей помещаем также по 5 очищенных креветок, добавляем немного бульона и кладем в духовку ровно на 5 минут или до того момента, когда креветки начнут менять цвет, а орзо будет доведен до состояния готовности.

Вынимаем наш Гювеци с креветками из духовки и немедленно подаем к столу – есть это блюдо следует горячим.

Приятного аппетита!