**Świderki z krewetkami i fetą**

**Składniki na 2 porcje:**

* krewetki - 300 g
* makaron Lubella Świderki - 250 g
* wino białe, półsłodkie - 150 ml
* masło klarowane - 100 g
* czosnek - 2 ząbki
* cebula dymka - 1 szt.
* mini papryczka chili - 1 szt.
* sól, pieprz - do doprawienia
* feta, natka pietruszki - do posypania

Na rozgrzanym maśle klarowanym szklimy dymkę. Dodajemy sprasowany czosnek, chwilę podsmażamy, a następnie wrzucamy posiekaną papryczkę chili oraz oczyszczone krewetki. Kiedy krewetki się zetną, wlewamy wino i smażymy 3-4 minuty. Doprawiamy solą, pieprzem. Podajemy z ugotowanym makaronem Lubella Świderki, a na wierzch kruszymy fetę oraz posypujemy posiekaną natką.