

Γαρίδες σβησμένες με ούζο και λεμόνι! Από τους πιο αγαπημένους μεζέδες θαλασσινών, τις φτιάχνω πάντα την Καθαρή Δευτέρα και σε όποια άλλη ευκαιρία βρω. Αυτός είναι ο πιο εύκολος και γρήγορος τρόπος να τις απολαύσουμε πεντανόστιμες! Δείτε την πανεύκολη συνταγή!

## Τι θα χρειαστείτε

6-8 μεγάλες γαρίδες

1-2 σκελίδες σκόρδο

1/2 λεμόνι

Λίγο ούζο

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

2-3 κ.σ. αλεύρι

# Γαρίδες με ούζο και λεμόνι

## Εκτέλεση συνταγής

Ξεφλουδίζουμε τις γαρίδες και βγάζουμε το έντερο χαράσσοντας τη ράχη τους και τραβώντας με οδοντογλυφίδα ή με το μαχαίρι. Κρατάμε το κεφάλι και την ουρά.

Αλατοπιπερώνουμε τις γαρίδες και τις περνάμε από το αλεύρι.

Σε τηγάνι, σε μέτρια φωτιά, βάζουμε ελαιόλαδο, το σκόρδο λιωμένο και τις γαρίδες. Μόλις αρχίσουν να κάνουν λίγη κρούστα σβήνουμε με το ούζο. Αφήνουμε να τραβήξουν το άρωμα από το ούζο και να εξατμιστεί το αλκοόλ, 2-3 λεπτά. Γυρνάμε τις γαρίδες και τις σβήνουμε με το λεμόνι. Τις αφήνουμε 2 λεπτά ακόμη. Αφαιρούμε από το τηγάνι και σερβίρουμε αμέσως. Απολαύστε τις όσο είναι τρυφερές και ζουμερές!

Καλή όρεξη!

# Γαρίδες με ούζο και λεμόνι

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Ξεφλουδίζουμε τις γαρίδες και βγάζουμε το έντερο χαράσσοντας τη ράχη τους και τραβώντας με οδοντογλυφίδα ή με το μαχαίρι. Κρατάμε το κεφάλι και την ουρά.-
- 2 Αλατοπιπερώνουμε τις γαρίδες και τις περνάμε από το αλεύρι.
- 3 Σε τηγάνι, σε μέτρια φωτιά,-βάζουμε ελαιόλαδο, το σκόρδο λιωμένο και τις γαρίδες.
- 4 Μόλις αρχίσουν να κάνουν λίγη κρούστα σβήνουμε με το ούζο. Αφήνουμε να τραβήξουν το άρωμα από το ούζο και να εξατμιστεί το αλκοόλ, 2-3 λεπτά.
- 5 Γυρνάμε τις γαρίδες και τις σβήνουμε με το λεμόνι. Τις αφήνουμε 2 λεπτά ακόμη.
- 6 Αφαιρούμε από το τηγάνι και σερβίρουμε αμέσως. Απολαύστε τις όσο είναι τρυφερές και ζουμερές!  
Καλή όρεξη!-