

Grillowane krewetki



ADELAJDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki duże	25 dkg
Marynata do krewetek	
oliwa	0,25 szklanki
pietruszka zielona-pokrojona d	1 łyżka
patyczki do szaszłyków	
przecier pomidorowy	1 łyżeczka
sok z cytryny	2 łyżki
oregano	1 łyżeczka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W miseczce wymieszać składniki marynaty żeby się połączyły.
Włożyć rozmrożone, umyte krewetki, odstawić do lodówki na 2 godziny, przemieszać co jakiś czas żeby dobrze się okleiły marynatą.
Zamoczyć w zimnej wodzie patyczki do grilla.
Krewetki nabijać po 3-4 sztuki na patyczki.
Piec na rozgrzanym grillu około 3-4 minut każdej strony.
Smacznego!!!!