

Krewetki z rusztu



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki duże	1 KG
natka pietruszki	1 pęczek
oliwa	1 szklanka
czosnek	1 ząbek
tabasco	4 krople
sól	1 łyżeczka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 łyżeczki
kilka ziarenek pieprzu cytrynowego	
so z cytryny	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki umyć i osuszyć (jeśli mamy mrożone to uprzednio rozmrozić). Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę. Pietruszkę umyć, połowę drobno posiekać. Wszystkie składniki wraz z przyprawami i sokiem z cytryny wymieszać z oliwą. Do zalewy przełożyć krewetki. Marynować w temperaturze pokojowej 2-3 godziny. Piec na grillu 2-3 minuty z każdej strony. Podawać ozdobione pozostałą natką pietruszki i pokrojoną na cząstki cytryną.