

Szaszłyki krewetek w pietruszce



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki królewskie

natka pietruszki

ząbki czosnku 2

sok z ćwiartki limonki

oliwa

papryka czerwona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki umyc osaczyć z wody. W misce wymieszać drobno posiekana natkę, przeciśnięty czosnek, oliwę, sok z limonki. Dodac do marynaty krewetki, wymieszać odstawić na 40 minut do lodówki. Patyczki do szaszłyków namoczyć w wodzie. Nadziewać krewetki naprzemian z kawałkami papryki czerwonej. Piec na grillu po ok 3 min z każdej strony. W trakcie pieczenia można smarować pozostałą marynatą. Podać na kiełkach lucerny i z częściami limonki.