

Grillowane krewetki na sałatce



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

krewetki	8 sztuk
mięta liście	0,5 garści
oliwa	50 mililitrów
sok z limonki	50 mililitrów
czosnek	1 ząbek
sałata lodowa	2 liście
ogórek	20 gramów
cebula czerwona	15 gramów
papryka żółta	30 gramów
chili	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miętę i kolendrę bardzo drobno siekamy, przekładamy do miski i łączymy z oliwą, sokiem z limonki, chili i czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Całość bardzo dokładnie mieszamy. Do osobnego naczynia odkładamy 2 łyżki marynaty. Krewetki obieramy, pozostawiając tylko końcówkę ogona, usuwamy także przewód pokarmowy. Gotowe krewetki wrzucamy do wcześniej przygotowanej marynaty i odstawiamy na 2-3 godziny do lodówki. Na gorący grill lub patelnię grillową kładziemy papier do pieczenia, na który wkładamy krewetki. Grillujemy je z obydwu stron około 5-6 minut. Sałatę szatkujemy w bardzo cienkie paski i mieszamy z ogórkiem, papryką i cebulą pokrojonymi w niewielką kostkę. Sałatkę układamy na talerzu, polewamy ją odłożoną marynatą, a na wierzchu kładziemy krewetki.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)