

Grillowane krewetki z orzeźwiającą salsą



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Marynata

Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka
olej	2 łyżki
Sól morską jodowaną Prymat w młynku	1 szczypta
Pieprz czarny Prymat w młynku	1 szczypta
krewetki	12 sztuk

Salsa

sok z limonki	1/2 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
ogórek zielony	1/2 sztuka
papryka czerwona	1/2 sztuka
pomidorki koktajlowe	6 sztuk
ząbek czosnku	1 sztuka
cukier	1/2 łyżeczka
ocet jabłkowy	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
Sól morską jodowaną Prymat w młynku	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wsyp paprykę wędzoną i imbir mielony - całość zalej olejem i dopraw solą i pieprzem. Tak przygotowaną marynatę dokładnie wymieszaj i włóż do niej oczyszczone i umyte krewetki. Następnie odstaw do lodówki na minimum 60 minut.

W międzyczasie możesz przygotować chrupiącą salsę.

Do miski włóż pokrojoną w kostkę czerwoną cebulę, zielonego ogórka pokrojonego w rąby, paprykę pokrojoną w kostkę oraz pomidorki koktajlowe pokrojone w ćwiartki.

Całość dopraw świeżym czosnkiem, cukrem, octem jabłkowym, sokiem z limonki oliwą z oliwek i solą morską.

Połącz wszystkie składniki i gotowe.

Wcześniej zamarynowane krewetki nadziej na patyczki i grilluj na patelni bez oleju lub bezpośrednio na grillu. Przez około 3 minuty z każdej strony. Kiedy krewetki nabiorą różowego koloru, zdejmij je z ognia i wykładaj na talerzu z orzeźwiającą salsą.

Całość możesz polać sokiem ze świeżej cytryny.