

Krewetki z ziołami i czosnkiem



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

surowych, obranych krewetek	350 g
pisiekanej pietruszki	2 łyżki
soku z cytryny	4 łyżki
oliwe z oliwek	2 łyżki
masła	75 g
posiekane ząbki czosnku	2
sol i pieprzu	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umieścić przygotowane krewetki wraz z pietruszką i sokiem z cytryny w płaskim, niemetalewym naczyniu, dodać sól i pieprz do smaku. Zamieszać delikatnie. Marynować w lodówce co najmniej przez 30 min.

Rozgrzać olej i masło razem z czosnkiem w małym rondlu, mieszając, aż masło się stopi. Wyjąć krewetki z marynaty łyżką cedzakową i włożyć je do rondla z masłem i czosnkiem. Mieszać dokładnie, aż krewetki całkowicie pokryją się masłem czosnkowym, a następnie nadziać je na kilka szpikulców. Piec szaszłyki nad gorącymi węglami przez 5-10 min, od czasu do czasu odwracając, aż krewetki będą różowe i upieczone w środku. Podczas pieczenia obficie smarować masłem czosnkowym.

Smacznego!!!!