



Grilované krevety

Ingredience

krevety: **250 g**
olivový olej: **3 PL**
citron: **1**
tymián
rozmarýn
chilli
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Čerstvé krevety omyjeme a odstraníme jim tmavé střívko. Na grilované krevety si nejdříve připravíme marinádu. Smícháme olej, nasekané bylinky,...

Grilované krevety - recept

Čerstvé krevety omyjeme a odstraníme jim tmavé střívko. Na grilované krevety si **nejdříve připravíme marinádu**. Smícháme olej, nasekané bylinky, citronovou šťávu a sůl. Krevety napícháme na špejle nebo grilovací jehly a do této směsi je ponoříme. Umístíme je asi na hodinu do ledničky, aby se všechny chutě propojily. Krevety grilujeme z každé strany **asi 2 - 3 minuty**.

Grilované krevety mohou být při zahradních party skvělou jednohubkou nebo lehkým a dietním hlavním chodem.

Tento recept je velice jednoduchý a variabilní, můžeme si vyhrát s marinádou dle naší aktuální nálady. Dle libosti experimentujeme s bylinkami, chilli, medem, sójovou omáčkou nebo šťávou z limetek. Všechny tyto ingredience k sobě jednoduše zapadají a nemůžeme jejich vzájemnou kombinací nic pokazit.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí