

Krevetové špízy

Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo



Suroviny

4 stroužky česneku

5 lžic olivového oleje

4 chem. neošetřené limety (popř. ci-trony)

16 krevet (asi 300 g)

0,5 svazku bazalky

sůl

pepř

Postup

1. Česnek oloupeme, nakrájíme na plátky, na pán-vi pokapeme olejem a necháme 3 hodiny rozležet.
2. Vymačkáme 1 limetu. Krevety vyloupeme, zbavíme střívek, omyjeme a osušíme. Pokapeme je limetovou šťávou a asi 1 hodinu marinujeme.
3. Zbylé limety omyjeme, podélně rozpůlíme a nakrájíme na 24 plátků. Pak střídavě napichujeme na každý špíz 3 limetové plátky a 2 krevety. Bazalku omyjeme, osušíme a posekáme.
4. Česnek vyjmeme z pánve a olej rozejdeme. Špízy na něm opékáme z každé strany asi 2 min. Poté je osolíme, opepříme, posypeme bazalkou a okamžitě podáváme. K pokrmu se jako příloha hodí zapečená rajčatová bageta.

Tip: 8 krajíčků bagety pokapeme česnekovým olejem a obložíme pokrájenými rajčaty. Zapékáme v troubě asi 5 min. při 200 °C.