Obří krevety na grilu



Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

12 obřích krevet v krunýři
2 stroužky česneku
1 svazek petrželky
2 snítky dobromysli (oregana)
1 citronu, - šťáva z
sůl
pepř
115 ml olivového oleje

Postup

1. Krevety omyjeme a odstraníme hlavy. Ocas podélně rozpůlíme a opatrně vytáhne-me střívko.

2. Česnek oloupeme a nadrobno posekáme. Petrželku a dobromysl opereme, osušíme a posekáme. Poté smícháme česnek, bylinky, citronovou šťávu, sůl, pepř a olej. V této smě-si garnely marinujeme asi 30 min.

Nakonec grilujeme asi 5 min, na krunýřové a 1 min. na masité části.