

Grilované krevetové špízy

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo



Suroviny

16 větších krevet.

Postup

Velmi dobře vsakují příchutě grilovacích směsí a marinád. Nejznámější jsou z asijského koření (kokosové mléko, zázvor, koriandr, česnek, chilli, papričky jalapeño). Během grilování se však musí potírat olejem nebo rozpuštěným máslem. U nás jsou většinou k dostání pouze zmrazené krevety. Bývají poněkud suché nebo tuhé. Abychom jim vrátili čerstvou chuť, namočíme je do slané vody a uložíme na hodinu do chladničky. Na 1 litr vody dáme 2 lžice soli. Kdo je ochutnal, musí si je zamilovat. Jsou hotové hned, stejnoměrně propečené a žár z ohně uvolňuje jejich přirozenou sladkost. Svou velikostí a tvarem jsou přímo ideální k přípravě špízu. Tip: Naše rada: najednoduché grilovací jehle se krevety obvykle protácejí. Tento problém vyřeší dvojhranná jehla.