



przepisy.pl

Grillowane krewetki

 90 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeże krewetki - 10 sztuk
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- białe wino - 1.5 szklanek
- sól morską
- oliwa - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Dokładnie opłucz krewetki, a następnie usuń jelito.
2. Zagotuj półtorej szklanki białego wina wraz z pokrojoną w ósemki połówką fenkułu i ząbkami czosnku. Zamarynuj krewetki w zalewie na 12 godzin.
3. Piecz na rozgrzanym grillu. Jedź palcami, zanurzając krewetki w soli morskiej.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl