



przepisy.pl

Homar grillowany

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- homar parzony świeży - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 8 łyżek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- sok z 1 cytryny
- ząbki czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Homara rozmroź w lodówce przez noc. Następnie przetnij wzdłuż na pół, zaczynając od głowy.
2. Oderwij szczypcę. Rozetnij skorupę i wyjmij mięso. Cały korpus dokładnie umyj, pozbadź się zielonych części z głowy. Powinno pozostać samo białe mięso. Tak przygotowanego homara dokładnie wysusz ręcznikiem papierowym.
3. Oliwę wymieszaj z sokiem z cytryny, posiekaną pietruszką i czosnkiem oraz przyprawą Knorr.
4. Homara polej marynatą i odstaw na godzinę.
5. Po tym czasie grilluj po kilka minut z każdej strony. W trakcie grillowania polej sosem z marynaty. Podawaj z zieloną sałatką i grzankami.

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