



przepisy.pl

Krewetki grillowane na pergaminie



Składniki:

- krewetki surowe - 500 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- oliwa - 0.5 szklanek
- cytryna - 2 sztuki
- papier pergaminowy

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Krewetki oczyść ze skorupki oraz jelit nacinając je delikatnie wzdłuż.
2. Czosnek i natkę drobno posiekaj. Następnie wymieszaj z oliwą i przyprawą Knorr.
3. Krewetki zamarynuj w tak przygotowanej marynacie przez co najmniej 1 godzinę.
4. Na powierzchni grilla rozłóż papier pergaminowy. Na wierzchu połóż krewetki i smaż powoli przez kilka minut, aż staną się różowe i chrupiące.
5. Pod koniec smażenia polej krewetki sokiem z cytryny. Owoce morza przełóż na talerz. Możesz je polać powstałym podczas grillowania sosem, który zebrał się na papierze. Podawaj z czosnkowym pieczywem.

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