



przepisy.pl

## Krewetki na trawie cytrynowej z grillowanym czosnkiem



 35 minut  7 osób  Łatwe

### Składniki:

- krewetki duże bez skorupki - 21 sztuk
- łosoś - 500 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- Sos Hellmann's Chili** - 3 łyżki
- trawa cytrynowa - 7 sztuk
- pomidorki koktajlowe, przekrojone na pół - 14 sztuk
- cebulki szalotki - 7 sztuk
- natka kolendry - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- ząbek czosnku - 3 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Szalotki zalej wrzącą wodą i odstaw na chwilę. Gdy osłonka lekko zmięknie, obierz cebulki i pokrój je na pół.
2. Łososa pokrój w grubą kostkę, około dwu centymetrową. Pokrojoną rybę i krewetki umieść w misce, wlej do niej trzy łyżki oliwy, dodaj Przyprawę do grilla Knorr i ¼ pęczka posiekanej kolendry. Całość dokładnie wymieszaj.
3. Na patelni na pozostałej oliwie podsmaż posiekany czosnek. Gdy się zarumieni, dodaj posiekana kolendrę i trzy łyżki sosu Hellmann's Chili, dodaj również łyżkę wody. Całość dokładnie wymieszaj, tak aby oliwa zemułgowała w sosie.
4. Na trawę cytrynową nabijaj po kolei składniki - zacznij od krewetki, potem nałóż cebulkę, łososa i pomidorka. Na jednym szaszłyku powinny być trzy krewetki i trzy kawałki ryby.
5. Gotowe szaszłyki posmaruj po wierzchu wcześniej przygotowanym sosem, grilluj bezpośrednio na ruszcie na dobrze rozgrzanym grillu po 4 do 6 minut z każdej strony, przekładając szaszłyki co jakiś czas i smarując je kolejny raz.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)