



# Krewetki z grilla

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- tymianek - 0.5 łyżeczek
- sól - 1 szczypta
- oregano - 0.5 łyżeczek
- oliwa - 50 mililitrów
- bazylia - 0.5 łyżeczek
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- sok z cytryny - 10 mililitrów
- wytrawne wino białe - 10 mililitrów
- krewetki olbrzymie - 6 sztuk

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

## Sposób przygotowania:

1. Do oliwy dodaj wino oraz sok z cytryny, wrzuc zmiążdżony czosnek, suszoną bazylię, tymianek i oregano oraz pieprz i sól. Wszystko dobrze wymieszaj.
2. Do marynaty włóż obrane krewetki i zostaw je na 2-3 godziny.
3. Krewetki połóż na grilla i trzymaj przez maksymalnie 20 minut, po 10 dla każdej ze stron.
4. Podawaj z sosem i białym pieczywem.

---

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)