



przepisy.pl

## Pomarańczowe krewetki



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- duże krewetki - 20 sztuk
- zielona papryka - 1 sztuka
- pomarańcze - 3 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- przecier pomidorowy - 1 łyżeczka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka

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

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj marynatę: Obierz czosnek i przeciśnij przez praskę. Wyciśnij sok z pomarańczy, dodaj przyprawę Knorr, czosnek, miód, przecier pomidorowy oraz paprykę w proszku.
2. Wymieszaj składniki marynaty, zalej nią krewetki i odstaw w chłodne miejsce na 3 godziny.
3. Przekrój paprykę na pół i pokrój w kawałki. Następnie odsącz krewetki.
4. Nabijaj krewetki i paprykę na przemian na szpadki. Piecz lub grilluj około 7 minut i podawaj.

---

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)