

Grilované krevety s chilli omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krevety 200 g
- **Na marinádu**
- olivový olej 5 lžíce
- rozmarýn 1 snítka
- tymián 1 snítka
- citrónová šťáva 1 ks
- **Na chilli omáčku**
- olivový olej 3 lžíce
- chilli papričky 3 lžíce
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mražené krevety necháme v lednici pozvolna rozmrazit, krevety opláchneme, osušíme a naložíme na 1 hodinu do marinády, kterou připravíme z olivového oleje, do kterého zamícháme nasekané bylinky a citrónovou šťávu, dle chuti ji osolíme
2. Marinované krevety uložené v lednici během marinování občas lehce promícháme, aby se marinovali rovnoměrně
3. Krevety grilujeme na roštu grilu zprudka, cca 2 minuty z každé strany (nejlepší je krevety napíchat

na grilovací jehly, půjde to pak rychleji), nebo je můžeme orestovat na oleji na pánvičce

4. Pokud připravujeme pokrm na grilu, nalijeme zvlášť na pánvičku olivový olej, přidáme nakrájenou cibuli, rozetřený česnek a chilli spolu s trochou marinády a necháme lehce zpěnit, ihned odstavíme, v případě, že krevety budeme restovat, pak použijeme výpek z krevet jako základ na omáčku

5. Jednotlivé porce grilovaných krevet přeléváme chilli omáčkou a podáváme například s čerstvým pečivem.