

Grilované mořské plody

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Chobotničky 500 g
- Sepiové kroužky 500 g
- Krevety 500 g
- Fety 200 g
- Česnek 3 stroužek
- Hladkolistá petrželka 1 ks
- Olivový olej na potírání 1 lžíce
- Sůl a čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Gril necháme rozpálit a dojít do stádia žeravějících uhlíků. Mezitím ve velké nádobě naložíme mořské plody do lehce osoleného a opepřeného oleje, promíchaného s drceným česnekem. Mořské plody rozložíme na gril a opékáme 15-20 minut. Sýr nakrájíme na kostičky, smícháme s trochou oleje a v misce promícháme s grilovanými mořskými plody. Zdobíme petrželkou. Ihned podáváme s čerstvým bílým pečivem.