

Medové krevety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- královské krevety (syrové) 200 g
- med 1 lžíce
- česnek 4 stroužek
- chilli vločky 0.5 lžička
- žluté curry 0.5 lžička
- skořice 1 špetka
- olej 2 lžíce
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Krevety zbavíme hlavy a nečistot a pokapeme citrónem.

V misce smícháme olej, med, šťávu z půlky citrónu a koření. Dále přidáme 2 stroužky česneku, které jsme najemno nasekali. Zbylé 2 ponechejte stranou.

Připravenou marinádu nalijeme na krevety a ponecháme v lednici několik hodin (nejlépe 4-6 h.).

Krevety orestujeme na rozpálené pánvi spolu se zbylými stroužky česneku, které jsme nakrájeli na plátky. Opékáme jen tak dlouho, dokud krevety nezrůžoví.

Podáváme například s tatarkou, čerstvou zeleninou a pečivem.