

Krevety po asijsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Krevet 1 kg
- Olivový olej 4 lžíce
- Korinadr 1 hrst
- Sůl dle potřeby 3 špetka
- Pepř dle potřeby 2 špetka
- Česnek 4 stroužek
- Limetka 2 ks
- Chilli paprička 2 ks
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krevety očistěte, vyloupejte a naložte do oleje s polovinou koriandru, 2 nasekanými stroužky česneku, šťávou z jedné limetky a 1 nasekanou chilli papričkou. Osolte a opepřete. Nechte v chladu alespoň 1 hodinu marinovat. Přepusťte máslo a smíchejte ho se zbylým koriandrem, nasekaným česnekem, chilli papričkou, osolte a opepřete. Krevety zprudka grilujte asi 2 minuty z každé strany, dele ne, aby nevyschly. Podávejte zakápnuté máslem a šťávou z limetky.