

Grilované krevety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- čerstvé krevety 1 kg
- olivový olej 100 ml
- citron 2 ks
- chilli paprička 1 ks
- čerstvá bazalka 1 snítka
- mořská sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Itálie

Postup:

Krevety vyloupeme z krunýřků a odstraníme střívka. Omyjeme a osušíme.

V míse je zalijeme 50 ml olivového oleje a promícháme. Citron nakrájíme na plátky.

Rozpálíme grilovací pánev, krevety a plátky citronu ze všech stran prudce opečeme.

Zbytek oleje smícháme s jemně nasekanou chilli papričkou a bazalkou. Hotové krevety osolíme a podáváme s ochuceným olejem a bagetou.