

Grillowane krewetki

data aktualizacji: 2019.02.26 autor: Redakcja



Składniki:

- 6 sztuk krewetek tygrysich
- olej rzepakowy 1 łyża
- oliwa z oliwek 1 łyżka
- cukinia
- pomidorki koktajlowe
- świeży tymianek
- czosnek
- sól morską do smaku
- mus balsamiczny
- młody jęczmień w proszku

Przygotowanie:

Umyj i wytnij odwłok z ogona krewetki. Na rozgrzaną patelnię dodaj olej i oliwę z oliwek, włóż krewetki w skorupie, smaż do rumianego koloru następnie dodaj sól morską do smaku, czosnek i

tymianek. Na drugiej rozgrzanej patelni smaż pomidorki koktajlowe wraz z pokrojoną w grube plastry cukinię, dodaj odrobinę soli morskiej do smaku. Poukładaj na talerzu usmażone krewetki, zgrillowaną cukinię, pomidorki, wszystko na koniec oprósz przez drobne sito młodym jęczmieniem a dookoła talerza zrób kropki z musu balsamicznego.

Przepis autorstwa Zbigniewa Korzeniowskiego z cateringu "W pół drogi".

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31084-grillowane-krewetki>