

Krewetki

z sosem chilli



Krewetki królewskie z sosem z papryczek chilli.

Potrzebne składniki:

- 6 - 8 krewetek królewskich
- 1 cytryna
- 1 chilli
- 1 pęczek kolendry
- 50 ml oliwy z oliwek
- sól

Przygotowanie:

- 1** Krewetki myjemy i rozcinamy ostrym nożem w celu usunięcia nieczystości z odwłoka.
- 2** Skrapiamy oliwą z oliwek i solimy.
- 3** Rozgrzewamy grilla i układamy na nim krewetki pancerzem do dołu. Grillujemy przez 3-5 minut, a następnie przewracamy i grillujemy kolejne 2 minuty.
- 4** Podczas grillowania przygotowujemy salsę ze świeżej papryczki chilli, kolendry, oliwy z oliwek i soli.
- 5** Krewetki zdejmujemy z grilla prosto na talerz i przed podaniem polewamy salsą i skrapiamy cytryną.