

Jak zrobić krewetki z grilla?

Składniki

świeże krewetki lub mrożone surowe w skorupach
masło
cytryna
sól

Przygotowanie:

1. Krewetki należy naciąć od strony grzbietu i wyciągnąć jelito. Oderwij głowę krewetki.
2. Owoce morza możesz grillować z odrobiną oliwy lub bez.
3. Grill rozgrzej do **200 stopni**. Krewetki grilluj **1,5 minuty** z każdej strony.
4. Podawaj z masłem, sokiem z cytryny i solą.