

Homar z grilla

Składniki

Homar

Masło

5 ząbków czosnku

Natka pietruszki

Przygotowanie:

1. 5 ząbków czosnku siekamy drobno i dodajemy do masła.
2. Natkę pietruszki siekamy i dodajemy do masła z czosnkiem.
3. Na grillu ustawiamy kociołek **Dutch Oven**, czekamy, aż woda się zagotuje.
4. Do wrzącej wody wrzucamy homara, zamykamy pokrywę kociołka Dutch Oven i pokrywę grilla.
5. Po 4 minutach za pomocą szczypiec wyjmujemy homara, który jest już ugotowany.
6. Ugotowanego homara przygotowujemy do grillowania – oddzielamy ogon i przecinamy go za pomocą nożyczek do kurczaka, a następnie rozkrajamy ostrym nożem.
7. Ze środka wyjmujemy jelita.
8. Odcinamy szczypce.
9. Rozkrajamy korpus.
10. Temperaturę na grillu ustawiamy na **200 stopni**.
11. Na ruszcie układamy kawałki homara, nakładamy na nie przygotowane wcześniej masło.
12. Homara grillujemy bardzo krótko pod zamkniętą pokrywą grilla – wystarczy **2 minuty** z każdej strony.
13. **Homar z grilla gotowy!**