

Grillowane szaszłyki z krewetek

Składniki

- 1 kg** dużych, świeżych krewetek (obrane i pozbawione wnętrzności)
- 1/4** szklanki sosu sojowego
- 1/2** szklanki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 2** łyżki soku z cytryny
- 2** łyżki posiekanej cebuli
- 3** łyżki posiekanej pietruszki
- 1/2** łyżeczki mielonego czosnku
- 1/2** łyżeczki pieprzu
- 1/2** łyżeczki soli

Przygotowanie:

1. W płytkim naczyniu wymieszaj: sos sojowy, oliwę z oliwek, sok z cytryny, cebulę, pietruszkę, czosnek, sól i pieprz. Tak przygotowaną marynatę odstaw na bok.
2. Krewetki ułóż na [15 cm bambusowych szpikulcach do szaszłyków](#).
3. Następnie szaszłyki umieść w marynacie i delikatnie je obracaj, aby dokładnie obtoczyć marynatą owoce morza.
4. Szaszłyki przykryj i wstaw do lodówki na **2-3 godziny**.
5. Po upływie czasu, wyjmij krewetki z marynaty i umieść na rozgrzanym ruszcie do 160°C.
6. Grilluj na małym lub średnim ogniu przez **4-6 minut**.
7. Krewetkowe szaszłyki z grilla gotowe. **Smacznego!**