

Tosty z krewetkami

Składniki

- chleb tostowy
- 6** szt. krewetek białych
- kilka plastrów sera Mimollette
- 2** łyżki masła czosnkowego
- mix sałat
- 1** cebula dymka
- 1** ząbek czosnku
- sól i pieprz

Przygotowanie:

1. Czosnek rozgnieć, dodaj masło i sporą ilość świeżo zmielonego pieprzu. Całość wymieszaj.
2. Chleb tostowy posmaruj przygotowanym masłem czosnkowym.
3. Krewetki obierz (w zależności od tego, jakie kupujesz krewetki – krewetki mogą mieć w środku jelito, które przed grillowaniem należy usunąć), następnie wrzuć na grilla na około 3-4 minuty. Dodaj odrobinę oleju i odwróć krewetki na drugą stronę.
4. Chleb zgrilluj na rozgrzanej [płycie żeliwnej](#) (około 30 sekund z każdej strony). Następnie odłóż na górny ruszt.
5. Na tak przygotowane tosty połóż ser Mimolette.
6. Krewetki posól.
7. Tosty zdejmij z grilla. Ułóż na nich krewetki.
8. Na wierzch połóż porcję ulubionej sałaty i posyp pokrojoną dymką. Tak przygotowane tosty przykryj kromkami zgrillowanego chleba posmarowanego masłem czosnkowym.