

Pikantní krevety na grilu

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

500 g	velké krevety
100 g	máslo
5 stroužek	česnek
1 lžička	sůl
1/2 lžička	hrubé namleté chilli
1 ks	šťáva z limetky



Postup přípravy

Máme-li krevety mražené, necháme je nejprve povolit. Poté je napíchneme na grilovací jehly nebo na předem namočené dřevěné špejle. Máslo v malém kastrůlku rozehřejeme, sundáme z plotýnky a vmícháme do něj prolisovaný česnek s hrubě namletým chilli a limetkovou šťávou. Napíchnuté krevety takto připravenou marinádou potřeme a grilujeme asi 3 až 5 minut po každé straně dozlatova. V průběhu pečení můžeme znovu potřít marinádou. Podáváme například s česnekovou bagetou.

Poznámka: Náš recept na **česnekovou bagetu** vyzkoušejte [ZDE](#)