

□□□□GM Open Club: autoklub nejen pro fandy General Motors :: Grilované královské krevety□□□□□

□

Pro 3-4 osoby:

1kg královských krevet (kromě celých se prodávají i bez hlav mražené) očistíte, odstraníte hlavu, nohy a krunýř, jen necháte zadní ploutvičku.

4-5 stroužků česneku rozmačkat a zalít olivovým olejem (Extra Virgin). Krevety napícháte na špejle a osolíte. Pokladete na předem natřený grilovací plech olivovým olejem. Nyní natřete krevety česnekem rozmačkaným v oleji. Pečete jen ze shora cca na 200-220°C. Po cca 10-15 minutách krevety otočíte zase potřete olejem s česnekem. Dopečete tak 5-10 minut.

Podáváme s různými omáčkami a jako příloha je ideální bageta.

Dobrou chuť.

P.S. Množství na obrázcích je cca 700g v syrovém stavu.