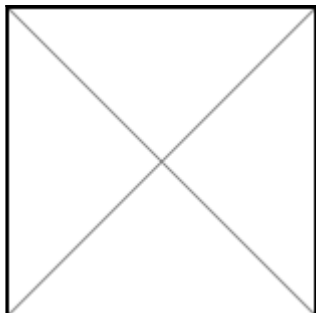




Tekst i zdjęcie: **Everlout** - Kuchcik (40)

Krewetki grillowane z pomidorami i sosem Tabasco

Krewetki grillowane z pomidorami i sosem Tabasco podawane na chrupiącej bagietce.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: łatwe

Liczba porcji: cztery

☒ na grilla

☒ karnawał

Składniki:

- mielony pieprz, 0 uncja
- sól, 0 uncja
- sos tysiąca wysp, 200 ml
- tabasco (przyprawa) , 0 uncja
- cytryna, 1 szt.
- pomidor, 2 szt.
- natka pietruszki, 1 uncja
- rozmaryn, 1 uncja
- tymianek, 1 uncja
- oliwa z oliwek, 1 łyżk.
- bagietka , 1 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- krewetka, 16 szt.

Sposób przygotowania:

1. Krewetki oczyścić, umyć i osuszyć. Zamarynować w sosie w soku z cytryny, sosie Tabasco i drobno posiekanym czosnkiem. 2. Pomidory przekroić na pół, wydrążyć gniazda nasienne. Przyprawić solą i pieprzem. Delikatnie skropić oliwą z oliwek, ułożyć kilka gałązek tymianku, rozmarynu i opiec na grillu. 3. Kiedy pomidory będą prawie gotowe, na ruszt wrzucić zamarynowane krewetki i przez kilka minut opiekaj z każdej strony. Gotowe krewetki ułożyć w pomidorowych "miseczkach" obficie posypanych natką pietruszki i skropionych oliwą z oliwek. 4. Podawać z grillowaną bagietką przesmarowaną ząbkiem czosnku i ulubionym sosem.

