

Grilované krevetové špízy

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

2 citróny chemicky neošetřené řádně omyjeme, rozkrájíme na osminky a ty rozpůlíme. Vyloupané obří revely (12 ks) omyjeme a osušíme. Omytá cherry rajčata (12 ks) napíchneme společně s krevetou a kouskem citrónu na špíz.

V pánvi necháme rozpustit bylinkové máslo (máslo smíchaný s bylinkami). Špízy položíme na alobal a potřeme rozpuštěným bylinkovým máslem. Pod rozpáleným grilem grilujeme 8-10 minut. Během grilování otáčíme. Dochutíme citrónovým pepřem a podáváme.

Ingredience

- **Rajčata** - 250 g
- **Citróny** - 100 g
- **Krevety vyloupané** 150 g - 150 g
- **Bylinkové máslo** 30 g - 4 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 60 g

