



Grillowane szaszłyki z krewetkami

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski, z grilla](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

Marynata: -

chili pieprz cayenne - 1 łyżeczka

papryka wędzona słodka - 1 łyżeczka

sok z cytryny - 3-4 łyżka

oliwa - 2-3 łyżka

czosnek - 1 ząbek

sól - 0,5 łyżeczka

pieprz kolorowy mielony - -
szczypta

Dodatkowo: -

krewetki - 0,5 kg

cukinie małe - 3-4 szt.

papryka czerwona - 1 szt.

ananas świeży - 2-3 plaster

sól, pieprz ziołowy - - do smaku

roszponka, pomidorki koktajlowe,
cytryna, limonka - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek przecisnąć przez prasę, dodać pozostałe składniki marynaty, wymieszać.

KROK 2: Krewetki umyć i osuszyć na papierowym ręczniku, włożyć do marynaty, przykryć i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 3: Cukinie pokroić wzdłuż na cienkie plastry, oprószyć solą i pieprzem ziołowym, zwinąć. Umytą paprykę pokroić w słupki, ananasa obrać, pokroić na kawałki. Na patyczki do szaszłyków nabijać kolejno warzywa, ananasa i krewetki, układać na rozgrzanym ruszcie. Grillować po 3-4 minuty z obu stron. Podawać z sałatką, pomidorkami, skropić sokiem z cytryny.