



Grillitud krevetid väikese vürtsiga

Grillitud krevetid sobivad kergemate valgete veinidega. Soovitame Portugali rohelist veini QL Vinho Verde või Kendermanns Classic Riesling valgeid veine.



2 IN

500 g tooreid krevette
2 sl oliiviõli
1 tl tsillihelbeid
0,5 tl suitsutatud paprikapulbrit
3 küüslauguküünt, pressitud või peeneks hakitud
julge sorts sidrunimahla
1 tl riivitud sidrunikoort
1 tl meresoola

1. Sega keskmist mõõtu kausis kokku marinaad ja lisa krevetid. Sega läbi ja lase u 15-20 minutit maitsestuda.
2. Küpseta keskmiselt kuumal grillil mõlemalt poolt u 1 minut ja serveeri kohe sidrunilõikude ning lisapeotäie hakitud peterselliga.



Retsept: Britt Paju
Britt Paju peab toidublogi noad-kahvlid ja on mitmete retseptiraamatute autor ja kaasautor.