

Krewetki z grilla

Krewetki z grilla – aromatyczne i chrupiące

Soczyste krewetki z grilla to prawdziwa uczta dla podniebienia! Nasze skorupiaki, przygotowane na przemian z kawałkami cukinii, zyskują niepowtarzalny smak dzięki marynacie z oliwy, przyprawy Knorr, czosnku i chili. Grillowane na średnim ogniu pod przykryciem, zachowują swoją delikatność i soczystość, a jednocześnie nabierają przyjemnej chrupkości.

Dopełnieniem tego dania jest kremowy [sos](#) koktajlowy, łączący w sobie majonez, chrzan, ketchup i sos worcester. Ta kompozycja idealnie równoważy pikantność krewetek i podkreśla ich morski charakter.

Dla kogo?

Krewetki z grilla to propozycja zarówno dla miłośników owoców morza, jak i dla osób, które dopiero rozpoczynają swoją przygodę z krewetkami. Przygotowanie tego dania jest niezwykle proste, dlatego nawet kulinarni nowicjusze poradzą sobie z nim bez problemu. Wystarczy kilka składników i odrobina cierpliwości, by stworzyć potrawę, która zachwyci każdego.

Na jaką okazję?

Biesiadowanie przy grillu to doskonały moment na zaserwowanie aromatycznych krewetek. Sprawdzą się również jako wykwintny lunch lub element romantycznej kolacji we dwoje. Tak naprawdę każda pora jest dobra na delektowanie się tymi pysznymi owocami morza!

Czy wiesz, że?

10 maja w Stanach Zjednoczonych obchodzony jest Narodowy Dzień Krewetek. To święto wszystkich miłośników tych skorupiaków. Nasza receptura na krewetki z grilla z pewnością byłaby prawdziwym hitem podczas amerykańskich obchodów tego dnia!

Dla urozmaicenia

Gotowe krewetki możesz podać nie tylko z sosem koktajlowym. Równie dobrze sprawdzi się oliwa z oliwek, inny ulubiony dressing lub po prostu odrobina soku z cytryny. Eksperymentuj z dodatkami, by odkryć swoją ulubioną wersję tego przysmaku!