

Marinuotos krevetės



2 asmenims:

- 12 žalių krevečių
- 3 šaukštai aliejus (būtų geriau alyvuogių)
- žalios citrinos sultys
- 1 šaukštelis saldžiosios paprikos
- tarkuoto imbiero
- druskos ir pipirų
- žalios citrinos riekelės papuošimui

Nuo krevečių pašalinkite galvas. Įdėkite krevetes į dubenėlį su kitais ingredientais ir sumaišykite. Marinatą laikykite iki 30min. Laikykite šalta.

Kepkite krevetes orkaitėje įkaitintoje 200 C. Kepkite apie 3-5 minutes, kol gražiai paruduos. Kai iškeps krevetės, nedelsdami patiekite su pomidorų salotomis ar aštriomis mangų salotomis.