

## Grillowane krewetki z chrupiącą salsą ogórkową



Składniki

Opis wykonania

20 szt. - krewetek (dla czterech osób)  
Marynata  
2 szt. - czosnku  
1 szczypta - papryki słodkiej w proszku  
1 łyżeczka - oliwy z oliwek  
Chrupiąca salsa z ogórka  
1 szt. - ogórka zielonego  
1/2 szt. - czerwonej cebuli  
1 szt. - chili  
10 szt. - koktajlowych pomidorków  
1 szt. - cebuli dymki  
świeża kolendra  
1 szczypta - soli  
Dressing  
1 łyżeczka - octu jabłkowego  
1 łyżeczka - oliwy z oliwek  
1/2 łyżeczka - cukru

Krewetki z hiszpańską nutą. Przepis dla 4 osób.

Krewetki z grilla jadłem po raz pierwszy na hiszpańskiej plaży. Podczas krótkiego pobytu w Maladze zaprzyjaźniłem się z miejscowymi rybakami. Zawsze pod wieczór rozpalali małe ognisko i grillowali krewetki, które podawali z chrupiącą, ogórkową salsą. To było naprawdę bezcenne przeżycie siedzieć na plaży, zajadać się pysznymi gambasami i popijać dużą ilością piwa. Dlatego, teraz, kiedy tylko pomyślę o grillu, wracam do tych wspaniałych czasów.

Krewetki Na samym początku obieramy krewetki z pancerzyka i zostawiamy głowę. Oczywiście w Hiszpanii nikt tego wcześniej nie zrobił, ale dzięki temu, że je wcześniej obierzemy, nie będziemy musieli się później z nimi "bawić", tylko będziemy mogli się delektować ich fantastycznym smakiem.

Marynata Marynata jest bardzo prosta, dzięki czemu podkreślimy smak krewetek, a go nie zabijemy. Czosnek kroimy w cieniutkie plasterki, dodajemy słodką paprykę, dzięki której którą uzyskamy złocistą barwę. Następnie dodajemy oliwę z oliwek. Wszystko mieszamy i dodajemy do obranych krewetek. Zostawmy je w tej marynacie na minimum 60 minut.

Salsa W międzyczasie możemy przygotować chrupiącą salsę z ogórka. Ogórka dokładnie myjemy, wyciągamy gniazda nasienne, najlepiej łyżeczką, wtedy pójdzie znacznie sprawniej. Ogórka kroimy w cieniutkie, długie paski, a następnie pod skosem, tak żeby powstały romby. Możemy go również pokroić w kostkę, ale wtedy nie będzie takiego efektu. Czerwoną cebulę kroimy w kosteczkę tak będzie fajnie wyglądać. Z chilli wyciągamy pestki (jeśli nie chcemy nikogo podpalić) i kroimy w miniaturową kosteczkę. Pomidorki koktajlowe kroimy w pół i mieszamy wszystkie warzywa razem.

Dressing W dresingu ważne jest to żeby zachować równowagę słodkości i kwaśności. Mieszamy ocet jabłkowy z cukrem i oliwą z oliwek. Kiedy cały cukier się rozpuści, dodajemy do salsy. Na samym końcu dodajemy też świeżą kolendrę i pokrojoną cebulkę dymkę. Doprawiamy solą

Krewetki grillujemy na rozgrzanym grillu po 3 minuty z każdej