Šalát s grilovanými krevetami

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

20 min

2



3.0

388

Budete potrebovať

Lúpané krevety	400 g
Olivový olej	
Grilovacie korenie cesnakové Vitana	
Francúzsky dresing Vitana	
Mladý špenát	125 g
Avokádo	1 ks
Hráškové lusky	150 g

Granátové jablko

Lístky máty	6 ks

Príprava receptu

Bravčový bôčik na strane s kožou narežeme.
Vložíme do marinády, poriadne potrieme z každej strany a necháme odležať cca 2 hodiny.
Bôčik následne veľmi pomaly na nízkom plameni grilujeme cca 60 – 80 minút.
Prípadne bôčik vložíme do pekáča, pridáme vodu a pečieme cca 60 – 80 minút v rúre vyhriatej na 200 stupňov.
Na záver môžeme teplotu zvýšiť na 230 stupňov a ešte chvíľu grilovať do chrumkava.
K bôčiku môžeme ogrilovať na masle nakrájané hrušky, ktoré podlejeme trochou brandy.



Grilovacie korenie cesnakové