

# Pikantní krevety



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**923** kalorií , **0 g** cukrů , **96 g** tuků , **4 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pikantni-krevety>

## Příprava

Rozpustíme máslo, smícháme s olivovým olejem, šťávou z limetky, medem, chilli, prolisovaným česnekem, solí, pepřem, zázvorem a citronovou kůrou. Do této marinády dáme krevety a necháme cca 2 hodiny odležet. Nakonec zprudka opečeme na pánvi.

## Ingredience

- 1 balení krevet
- 100 g másla
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 limeta
- 2 lžíce medu
- 2 špetky chilli koření
- 4 stroužky česneku
- špetka soli
- špetka pepře
- špetka mletého zázvoru
- špetka citronové kůry

## Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Silvestr, Thajská, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Návštěva, Párty občerstvení

