

Grillezett Mediterrán Garnéla

Hozzávalók:

½ kg nagyobb méretű garnélarák
1 dl olívaolaj
1 citrom leve
1 gerezd fokhagyma
só
ízlés szerint őrölt chili
egy csokor bazsalikom
pár kocka ananász

Elkészítése:

Egy tálban keverjük össze először a citromlevet az olívaolajjal, majd adjuk hozzá a zúzott fokhagymát, sót és ízlés szerint a chilit. Keverjük össze, és pácoljuk be vele a garnélarákokat melyeket aztán pár óráig állni hagyunk. Pácolás után tűzzük nyársra a rákokat. Minden nyársra egy darab rák, egy bazsalikomlevél és egy darab ananász kerüljön! Magas hőmérsékleten, oldalanként 2-4 perc alatt szép pirosra süthetjük.