

## **Krevetové ražniči s pomarančom**

### **Ingrediencie:**

- 16 nelúpaných väčších kreviet
- 1 väčší pomaranč
- 1 jarná cibuľka
- 1 lyžica nasekanej petržlenovej vňate
- 1 lyžica vínneho octu
- 3 lyžice olivového oleja

### **Postup:**

Polovičku pomaranča nakrájame na menšie časti, druhú polovičku vytlačíme do taniera. Do taniera pridáme nadrobno nasekanú cibuľku, petržlenovú vňať, olej, ocot a všetko dôkladne premiešame. Do pripravenej marinády vložíme umyté krevety a necháme vychladnúť približne na 1 hodinu na chladnom mieste. Marinované krevety napicháme s kúskami pomaranča na špajle a cca. 3 minúty z každej strany grilujeme na grilovacej panvici.