

## Шашлык из креветок

Written by Administrator

Saturday, 12 May 2012 10:22 - Last Updated Thursday, 10 January 2019 13:40

---



Предварительно **разогреть духовку** до температуры 250 градусов С.

Смешать петрушку, оливковое масло, сок лимона, соль, цедру лимона, красный перец и чеснок в большой миске.

Положить в миску креветки, перемешать. Нанизать по 5 креветок на каждую из 20 деревянных шпажек длиной 30 см.

Поместить 10 шашлыков на противень. Выпекать в духовке при температуре 250 градусов С по 3 мин на каждой стороне. Положить шашлыки на порционные тарелки.

Повторить процедуру с оставшимися 10 шашлыками. Подавать шашлыки с половинками лимона.

Выход продукта: 10 порций. 2 ст. ложки рубленой свежей петрушки, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка свежесжатого сока лимона, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки тертой цедры лимона, 1/4 ч. ложки измельченного красного перца, 2 измельченных зубчика чеснока, 100 больших креветок, очищенных, половинки лимона. [P lano movers](#)