



Garnélanyárs narancssal

- 16 nagyobb, nem tisztított garnéla
- 1 nagyobb narancs
- 1 póréhagyma
- 1 ek. petrezselyemzöld apróra vágva
- 1 ek. borecet
- 3 ek. olívaolaj

Elkészítés:

A narancs egyik felét kisebb darabokra vágjuk, a másik felét egy tányérba facsarjuk. A narancslevet jól elkeverjük a felaprított vöröshagymával, a petrezselyemmel, az olajjal és az ecettel. A megmosott garnélákat a marinádba helyezük, és körülbelül 1 óráig hűtjük hűvös helyen. A marinált garnélákat a narancsdarabokkal felváltva nyársra szúrjuk és kb. 3 percig grillezzük mindkét oldalukat egy grillserpenyőben.