



## Креветки на барбекю

Смешать йогурт или сметану с соком половинки лимона, подсолнечным маслом и специями тандури. Добавить креветки и обвалять в маринаде. Оставить на полчаса. Нанизать замаринованные креветки на деревянные шампуры, предварительно замоченные в воде на 20 минут. Готовить на барбекю по 3 минуты с каждой стороны, пока креветки не станут розовыми. Подавать сразу же с дольками лимона.

**Добавить комментарий** Комментариев (0)

## НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ

- **креветки очищенные - 150 гр.**
- **йогурт - 150 гр.**
- **лимон - 1/2 шт.**
- **масло подсолнечное - 1 ст.л**
- **специи тандури - 2 ст.л**

## Креветки в пряном соусе

Мелко резанный чеснок и чили смешать с пастой из тамаринда, кунжутным маслом, соевым соусом, соком лайма и сахаром в кастрюле. Поставить на медленный огонь и помешивать, пока весь сахар не растворится, затем дать остыть. Очищенные креветки, положить в один слой в широкую, неметаллическую посуду, полить сверху маринадом и обвалять. Накрыть и оставить в холодильнике мариноваться на ночь. Нанизать по 4 креветки на каждый шампур. Готовить на горячем предварительно разогретом **гриле или мангале (барбекю)** над раскаленными углями без огня 5-6 мин, перевернув как минимум раз, пока они не станут розовыми. Надеть на каждый шампур кусочек лайма и подавать с хрустящим хлебом и зелеными салатными листьями.

[Добавить комментарий](#) [Комментариев \(0\)](#)

## НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ

- **креветки тигровые - 16 шт.**
- **лайм - 1 шт.**
- **сахар коричневый - 1 ст.л**
- **паста тамаринда - 1 ст.л**
- **масло кунжутное - 1 ст.л**
- **соус темный соевый - 1 ст.л**
- **чеснок - 1 зубчик**
- **перец чили - 1 шт.**
- **листья салата - 1 пучок**

## Креветки по-мексикански

Обжарить семена тмина, фенхеля и кориандра и горошки черного перца на сухой сковороде на среднем огне, пока они не начнут пощелкивать и ароматно пахнуть. Переложить в ступку вместе с кайенским перцем и размолоть в пудру. Креветки очистить от панциря, надеть на деревянные шампуры, которые были предварительно замочены в холодной воде. Затем натереть креветки приготовленной приправой и побрызгать оливковым маслом. Запекать на гриле или на барбекю 3-5 мин с каждой стороны. Сделать релиш, смешав мелконарезанную мякоть манго с мелко порезанными: красным сладким перцем, красной луковицей, зеленью свежей петрушки, 2 ст ложками апельсинового сока, 2 ст ложками оливкового масла. Подавать с креветками.

[Добавить комментарий](#) [Комментариев \(0\)](#)

## НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ

- **креветки королевские - 24 шт.**
- **тмин - 3 ст.л**
- **фенхель - 3 ст.л**

- **кориандр - 3 ст.л**
- **перец черный - 3 ст.л**
- **перец кайенский - 3 ст.л**
- **масло оливковое - 6 ст.л**
- **манго - 1 шт.**
- **перец сладкий - 1 шт.**
- **лук - 1 шт.**
- **зелень петрушки - 1 пучок**
- **сок апельсиновый - 2 ст.л**

## Креветки в ветчине

Сначала нужно приготовить соус. Взбить оливковое масло, тертую лимонную цедру и сок, цедру 1 лайма, мед, вместе со свежемолотым черным перцем. Крупные креветки очистить, завернуть каждую креветку в половину тонко нарезанного куска ветчины и нанизать на шампуры. Запекать над раскаленными углями без огня по 2-3 мин с каждой стороны или готовить на гриле по 1-2 минуты с каждой стороны. Подавать, побрызгав соусом.

**Добавить комментарий** **Комментариев (0)**

## НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ

- **креветки - 12 шт.**
- **масло оливковое - 100 мл.**
- **лимон - 1 шт.**
- **лайм - 1/2 шт.**
- **мед - 1 ст.л**
- **ветчина подкопченная - 100 гр.**
- **перец черный - 5 гр.**

## Креветки по-креольски

Разогрейте духовку или гриль до средней температуры. В большой миске перемешать очищенные креветки, специи для рыбы, соль и перец. Нанизать креветки, лук репчатый кружочками, кусочки болгарского перца на шампуры или деревянные шпажки. Готовить креветки с овощами в духовом шкафу или на гриле в течение 5-7 минут, пока креветки не станут красными. Во время запекания шампуры нужно перевернуть как минимум один раз для ровного обжаривания. Тем временем доведите до кипения 1 3/4 стакана воды. Всыпьте кус-кус, закройте крышкой и снимите с огня. Дайте постоять 5 минут. (По желанию добавьте нарубленную зелень лука, чеснока и тимьяна.) Добавьте соль и перец. Подавайте с шашлыками.

**Добавить комментарий** **Комментариев (0)**

## НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ

- **креветки - 0,5 кг.**
- **перец сладкий - 2 шт.**
- **лук репчатый - 1 шт.**
- **специи для рыбы - 1 ст.л**
- **кус-кус - 200 гр.**
- **соль - по вкусу**
- **перец черный молотый - по вкусу**

## Креветки в гриле

Снять панцирь с креветок, удалить внутренности, головы и хвостовой плавник. Вымыть в струе холодной воды и промокнуть полотенцем. Оливковое масло смешать с соком лимона. Зелень петрушки и сельдерея мелко нарезать и опустить в приготовленную смесь. Хорошо перемешать. В полученную смесь положить креветки и выдержать чуть более часа. Если креветки были заморожены, то увеличить время в два раза. Креветки надеть на деревянные шпажки, положить на решетку разогретого гриля и готовить 5-7 минут. Посолить перед окончанием процесса.

**Добавить комментарий** Комментариев (0)

## НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ

- **креветки крупные - 16 шт.**
- **масло оливковое - 125 гр.**
- **лимон - 1 шт.**
- **зелень петрушки - 5 веточек**
- **зелень сельдерея - 5-6 веточек**
- **перец черный горошком - по вкусу**
- **соль - по вкусу**

## Креветки по-японски

Сырые креветки вымыть, очистить от панциря, удалить головы и кишечную вену. тщательно обсушить. Помидоры черри вымыть. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Чеснок очистить и измельчить. Приготовить соус. Вино довести до кипения, выпаривать в течение 3-4 минут. Добавить готовый соус терияки, тертый имбирь, измельченный чеснок, готовить еще 3 минуты, затем процедить. Добавить сахар, перемешать и слегка охладить. Перелить 2/3 соуса в миску, добавить цедру лайма, креветки и оставить на 15 минут. Затем креветки нанизать на шпажки, чередуя их с помидорками черри, сбрызнуть оливковым маслом и обжарить на гриле или решетке 3-4 минуты.

**Добавить комментарий** Комментариев (0)

## НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ

- **креветки - 500 гр.**
- **помидоры черри - 300 гр.**
- **масло оливковое - 1 ст.л**
- **соус терияки - 150 млл.**
- **вино белое сухое - 500 млл.**
- **имбирь - 50 гр.**
- **чеснок - 2 зубчика**
- **сахар - 2 ст.л**
- **лайм - 1 шт.**