

# Creveti (uriasi) la gratar

## Creveti (uriasi) la gratar

### Ingrediente :

8-10 bucati creveti uriasi (king prawn), 2 linguri suc lamiie, sare dupa gust, o lingura ulei de masline, 1-2 catei usturoi

### Preparare :

Se cresteaza pe lungime, cu un cutit foarte bine ascutit, fiecare crevete, pe partea fara picioare (pe partea exterioara a corpului curbat). Se curata de intestine si se spala cu apa. Se usuca cu un prosop de bucatarie. Se unguie, pe toate partile, cu ulei de masline, cu ajutorul unei pensule de bucatarie. Se unge o tigaie-gratar cu putin ulei, se incinge bine si se prajesc crevetii, dindu-se usor carapacea la o parte, sa se prajeasca bine. Se prajesc pe fiecare parte, la foc mediu, cam 2-3 minute. Se aseaza pe o farfurie de servit, se stropesc cu zeama de lamiie amestecata cu sare si usturoi pisat marunt. Se servesc ca atare, cu piine prajita, sau cu o garnitura de cartofi natur, orez, etc.