

# Škampi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **800 g** Škampi
- 3 male ljute cili papricice
- rukohvat korijandera
- 3 limuna
- kvalitetno maslinovo ulje
- so
- biber

## Priprema

Pripremimo sastojke. Škampi (ja imam ovde sveže ali smrznuti su ok) su već kuvani, ako imate nekuvane, kuvajte oko 5 minuta dok dobiju ovu lepu narandžastu boju.

Prvo pripremimo marinadu u koju stavimo kuvane i ohladjene škampe. U frižideru oko 1 sat.

Zatim na puteru na srednjoj temperaturi sipamo škampe i marinadu i rasecene polutke limuna. Pecemo oko 10 minuta.

Ovo je fantasticno kao predjelo pa da se podeli uz dobru kapckici belog vina. Možete uz ovo servirati i baget da se lepo pokupi sos iz marinade.

## Savet

Ja obino uz ovo svakome dam malu staklenu posudu u kojoj plva kriška limuna, a tu mogu umakati svoje zamašene prste od ljustenja škampi.