Ražnjici od škampa



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g mesa škampa
- 1 manja glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 dl belog vina
- pola vezice peršunovog lišca
- 1 dl maslinovog ulja
- sok od pola limuna

Priprema

Napravite marinadu od ulja, luka i vina pa ostavite škampe da odstoje cetrdesetak minuta.

Nanižite osam ražnjica pa stavite na dobro zagrejan roštilj ili teflonski tiganj da se peku, sve vreme ih premazujuci uljem.

Pecene škampe prelijte mešavinom ulja, limunovog soka i peršunovog lišca, pa poslužite uz baren krompir ili blitvu.