



Grilētu garneļu iesmiņi

Grilētas garneles ir viena no vasaras sezonas klasiskajām un visātrāk pagatavojamajām delikatesēm. Tās lieliski der gan kā viegla uzkoda, gan kā daļa no jūras velšu maltītes. Vienkārša marināde un īss gatavošanas laiks – un rezultāts vienmēr izdodas izcils.



Nepieciešams

500 g lielo garneļu (mizotas, ar vai bez čaumalas, ar astīti)
2–3 ķiploka daiviņas, sasmalcinātas
3 ēdamkarotes olīveļļas
1 citrona sula
Sāls un svaigi malti pipari pēc garšas
Čili pārsļas vai svaigs čili (pēc izvēles)
Svaigi pētersīļi vai koriandrs pasniegšanai

Pagatavošana

1. Marinēšana: Garneles liek bļodā, pārlej ar olīveļļu un citrona sulu. Pievieno ķiploku, čili, sāli un piparus. Visu samaisa un ļauj ievilkties 15–30 minūtes.
2. Uzkarsē grilu līdz 200–220°C. Ja izmanto ogļu grilu, pagaidi, līdz ogles ir labi sakarsušas un pārklātas ar vieglu pelnu kārtu.
3. Sagatavo cepšanai:
Mazākas garneles ieteicams uzvērt uz iesmiem (koka iesmus iepriekš izmērcē ūdenī ~15 minūtes). Lielākas garneles var likt tieši uz grila restēm.
4. Grilē garneles 2–3 minūtes no katras puses, līdz tās kļūst rozā un stingras. Nepārcep, lai tās nekļūtu sausas.
5. Pasniedz karstas, pārkaisītas ar svaigiem garšaugiem. Lieliski sader ar grauzdētu maizi, salātiem vai vieglu mērci (piemēram, jogurta vai ķiploku).

Padomi

1. Papildu garšai vari pievienot šķipsniņu kūpinātas paprikas.
2. Interesantai variācijai izmēģini marinādi ar laima sulu un kokosriekstu pienu.