



Chřest v anglické slanině Schneider Selection s krevetami

Ingredience:

Na 4 porce

20 ks zeleného chřestu

20 plátků anglické slaniny Schneider Selection

20 krevet

1 bio citrón

Postup:

Tento recept je velice jednoduchý. Chřest oloupeme a zabalíme do anglické slaniny Schneider Selection, ze které jsme předem odřízli kůži. Pečeme na grilu nebo na pánvi do zlatova. Ve vzniklém výpeku opečeme osolené krevety. Na hotový chřest navršíme krevety, pokapeme citrónovou šťávou a posypeme nastrouhanou kůrou. Dobrou chuť.

