

רכיבים:

450 ג' שרימפס ג'מבו עם קליפה
מלח ופלפל
כף סוכר חום
כף מיץ לימון
כפית קטפוש
½ כפית אבקת צ'ילי
½ כפית כמון
כף שמן זית

אופן ההכנה:

1. מניחים את השרימפס בקערה, ניתן להפריד את הקליפה אך לא להורידה כי היא תשמש אותנו בצליה.
2. מפזרים מעל מלח, פלפל, סוכר חום, כף מיץ לימון, כמון ושמן זית. מניחים בצד ל- 15 דקות לפחות.
3. מחממים מחבת לחום גבוה וצולים עליו את השרימפס (ללא שמן), כ- 3 עד 4 דקות מכל צד.
4. מוציאים ומגישים חם