

**רכיבים:**

700 גרם שריפמס מנוקה (פרט לזנבות)

$\frac{3}{4}$  כוס שמן זית

12 שיני שום קצוצות

3 כפות מיץ לימון טרי

1 כפית מלח

$\frac{1}{2}$  כפית פלפל שחור גרוס

**אופן ההכנה:**

1. מחממים את התנור ל 230 מעלות. מערבבים בתבנית את כל המצרכים (חוץ מהשרימפס).

2. מוסיפים את השרימפס ומעמידים בצד ל 20 דקות.

3. מערבבים מדי פעם. מכניסים לתנור ואופים 15 דקות. מגישים עם פלחי לימון