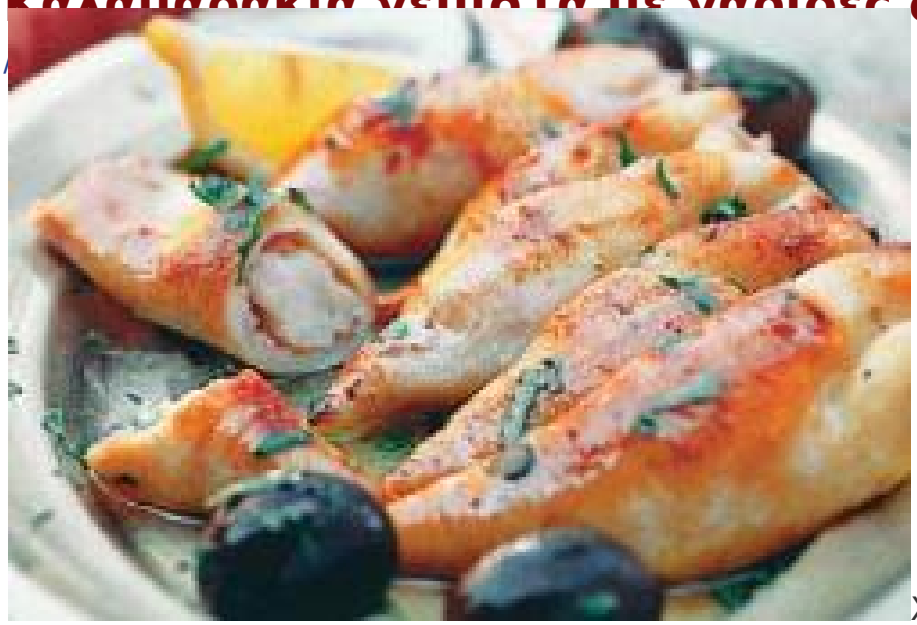
16 Οκτωβρίου 2013

# Καλαμαράκια γεμιστά με γαρίδες σε σουβλάκι



Χτυπάτε σε ένα μπολάκι το

λάδι με το λεμόνι, αλάτι και πιπέρι, να ομογενοποιηθούν.

Περιχύνετε με το μισό μίγμα τις γαρίδες και τις ανακατεύετε να πιάσουν παντού.

Τις αφήνετε να μαριναριστούν για 10 λεπτά πήγετε μέσα σε κάθε σακουλάκι καλαμαριού από μια γαρίδα και τις περνάτε σε μεταλλικά σουβλάκια, από κοντά στο στόμιο των καλαμαριών, για να τις κλείσετε μέσα. Σε κάθε σουβλάκι περνάτε 6 γεμιστά καλαμαράκια. (Περνάτε τα πλοκάμια των καλαμαριών χώρια σε σουβλάκια).

Ψήνετε τα σουβλάκια για 5 περίπου λεπτά πάνω στα κάρβουνα, σε σχάρα, γυρίζοντάς τα μια φορά. Τα πασπαλίζετε με τον μαϊντανό, τα περιχύνετε με το υπόλοιπο λαδολέμονο και τα σερβίρετε αμέσως.

Υλικά 24 μέτρια καλαμαράκια, καθαρισμένα (τα σακουλάκια τους μόνο – τα πλοκάμια τα ψήνετε χώρια στα κάρβουνα),

24 μεγάλες γαρίδες (π.χ. Shrimps Large Siblou),

3/4 φλ. ελαιόλαδο,

1 λεμόνι, τον χυμό,

2 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό,

Αλάτι, πιπέρι.

**Πηγή:**– philenews.com