

Πεντανόστιμες γαρίδες στα κάρβουνα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

30-40 μεγάλες γαρίδες, καθαρισμένες

τον χυμό ενός λεμονιού

τον χυμό ενός πορτοκαλιού

μισό φλιτζανάκι λάδι

2 κ.σ. λευκό κρασί

1 κ.σ. μουστάρδα της αρεσκίας μας

3-4 σκελίδες σκόρδο λιωμένες

λίγη ρίγανη

Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ, κατά προτίμηση γυάλινο ανακατεύουμε όλα τα υλικά της μαρινάδας: τον χυμό λεμονιού και πορτοκαλιού, το λάδι, το κρασί την μουστάρδα, το σκόρδο και την ρίγανη.

Προσθέτουμε και τις γαρίδες και ανακατεύουμε καλά να σκεπαστούν από το μείγμα. Κλείνουμε το μπολ και το αφήνουμε στο ψυγείο τουλάχιστον για μία ώρα. Αν μπορέσουμε να τις μαρινάρουμε και για δύο ή τρεις ώρες το αποτέλεσμα θα είναι σαφώς γευστικότερο!

Ετοιμάζουμε τα κάρβουνα μας ή ανάβουμε το γκριλ του φούρνου σε μέτρια θερμοκρασία.

Ψήνουμε τις γαρίδες αφού τις περάσουμε σε καλαμάκια και τις γυρίζουμε μέχρι να

ροδίσουν και από τις δύο πλευρές.

Σερβίρουμε με σαλάτα ή και ρύζι και φέτες λεμονιού.

Πηγή:ikypros.com