



Broil King®

Great Barbecues Every Time

LISTA ZAKUPÓW NA KALMARY Z GRILLA

- 800 g oczyszczonych kalmarów

marynata:

- ⅓ szklanki oliwy
- sok z ½ cytryny
- 1 ząbek czosnku
- 1 gałązka rozmarynu
- ⅓ łyżeczki płatków chilli lub kawałek świeżej papryczki
- pieprz,
- sól - do smaku - uwaga kalmary mogą być słone

do podania dressing:

- ⅓ szklanki oliwy
- 2 łyżki soku z cytryny
- chilli/pieprz do smaku
- pietruszka / kolendra

