**Krevetové špízy s pomerančem**

**Ingredience:**

* 16 neloupaných větších krevet
* 1 větší pomeranč
* 1 jarní cibulka
* 1 lžíce nasekané petrželky
* 1 lžíce vinného octa
* 3 lžíce olivového oleje

**Postup:**

Polovinu pomeranče nakrájejte na menší části, druhou půlku vymačkejte do talíře. Do talíře přidejte nadrobno nasekanou cibulku, petrželku, olej, ocet a vše důkladně promíchejte. Do připravené marinády vložte omyté krevety a nechte vychladnout přibližně na 1 hodinu na chladném místě. Marinované krevety napichujte s kousky pomeranče na špejle a cca. 3 minuty z každé strany grilujte na grilovací pánvi.