

Škampi na žaru

Priprava:

Škampe pazljivo operemo, da jim ne polomimo vseh nog in kleš in jih im bolj osušimo.

Na srednje toplo plošč jih zložimo na hrbet in po asi pečemo, pravzaprav kuhamo, saj njihov oklep služi kot posodica, v kateri se kuhajo v lastnem soku. Čas kuhanja je odvisen od velikosti raka, vsekakor pa moramo paziti, da je temperatura plošče dovolj niska, da se oklepi ne začnejo žgati, saj sicer draga hrano dobi neprijeten vonj.

Škampi imajo dovolj izrazit in prepoznaven okus brez kakršne koli začimbe, zato jih ni nujno začiniti. Nekateri pa jih vendar začini tako, da med tem ko se pečejo na meso v repku kanejo žličko olivnega olja s peteršiljem in česnom, ter pokaplajo z limono. Bolje je, če limono in tržaško omako servirate posebej, pa naj se vsak sam odloči, kako bo pripravil svoje škampe. K škampom se odlično poda majoneza in vse vrste salat pripravljenih z majonezo. Jaz najraje jem kokolalamino solato.

Dober tek! Marjan.