Запеченные креветки в чесночном соусе

На 100 грамм:
Калорийность: **97 ккал.**
Белки: **17,9 г.**
Жиры: **0,9 г.**
Углеводы: **4,7 г.**

Время приготовления: **20 минут**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/zapechennye-krevetki-v-chesnochnom-souse/

Ингредиенты:
- 800 грамм больших очищенных креветок
- 1/4 стакана свежего лимонного сока
- 3 зубчика измельченного чеснока
- 1 чайная ложка натертой цедры лимона
- 1/4 чайной ложки молотого красного перца
- 2 столовые ложки нарезанной свежей петрушки

Приготовление:
Разогреть духовку до 250С.
Выложить креветки в один слой в форму для выпечки, которую следует выстелить бумагой.
Смешайте лимонный сок и все остальные ингредиенты, кроме петрушки. Можно добавить ст. ложку воды. Залейте этой смесью креветки.
Выпекайте при 250С в течение 8-10 минут, пока креветки не будут готовы.
Достать запеченные креветки и посыпать свежей петрушкой (укропом). По желанию, блюдо можно полить лимонным соком. Подавать к столу сразу.