

Čistenie kreviet a ich príprava. Prinášame Vám návod ako olúpete správne krevety.

..

//

..

Vyzerá to síce troška zložito, ale určite sa to podarí. Na fotkách vidíte lúpanie kreviet krok za krokom.

1. Krevetú poriadne umyjeme

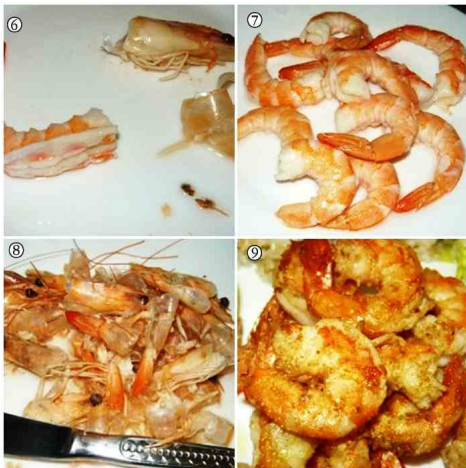
2. Hlavičku nalomíme alebo narežeme

3. Hlavičku odlomíme alebo odrežeme

4. Olúpeme pancierik až po chvostík

5. Tam kde vidíme čiernu bodku, je cievka

6. Nožom trošku vršok narežeme a odstránime cievku. Niekedy ide vytiahnuť aj opatrným ťahom. Krevetú opláchneme a potom ju zavrieme v mieste rezu.



7. Olúpané krevety

8. To čo ostalo vyhodíme

9. Hotové vyprážené krevety s ryžou.

Pripravte si chutný obed či večeru, objavte nové chute. Recept na [Grilované krevety](#)

tags: ako olupat krevety cistenie kreviet a ich priprava

.

//

.