

روبِيان مشوي

المقادير:

- 500 غ روبيان متوسط الحجم، مقشر ومنظف
- 1 كوب زيت زيتون
- $\frac{1}{4}$ كوب بقدونس، مفروم
- 1 حبة عصير ليمون
- 2 ملعقة كبيرة صلصة حارة
- 1 ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- 3 فص ثوم مهروس
- 2 ملعقة صغيرة أوريجانو مجفف
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير، يخلط زيت الزيتون مع عصير الليمون والبقدونس والصلصة والثوم والأوريجانو والفلفل الأسود والملح.
2. يترك بعض الصلصة للتقديم.
3. يضاف الروبيان الى الخليط ويغطى ويترك ساعتين في الثلاجة.
4. تسخن شواية الفرن على درجة حرارة متوسطة ثم يشوى الروبيان لمدة 10 دقائق حتى ينضج.
5. يقدم الروبيان ساخناً إلى جانب الصلصة.