

Szaszłyki rybne



Składniki

600 g - filetów z czarniaka
lub jazgarza
cebule
2 łyżka - soku z cytryny
sól
2 łyżka - oleju
cytryna
dużych pomidorów
koktajlowych
papryka
czosnek w proszku

Opis wykonania

Szaszłyki z czarniaka lub jazgarza z pomidorami koktajlowymi i papryką.

Opłukać filety rybne w zimnej wodzie i osuszyć ręcznikiem papierowym. Pokroić w kostkę o wielkości ok. 3 cm. Obrać cebulę i bardzo drobno posiekać. Sok z cytryny, cebulę, sól i oliwę z oliwek dobrze wymieszać w misce. Obtoczyć w mieszaninie kostki rybne i pozostawić do marynowania w chłodnym miejscu na ok. 1 godzinę. Pociąć cytrynę na ósemki. Rybę, pomidory koktajlowe i ósemki cytryny naprzemiennie ułożyć obok siebie w formie. Gotować w podany sposób. Przed podaniem doprawić szaszłyki rybne solą, papryką i czosnkiem w proszku.

Sposób nastawiania:

Grill z cyrkulacją powietrza: 230-250 stopni Celsjusza oraz mikrofalówka 180 W, 15-20 minut.

Wskazówka: różna drewniane należy namaczać przez co najmniej godzinę. W tym celu należy napełnić wodą duże naczynie i włożyć w nie różna drewniane. Obciążyć różna ciężkim przedmiotem, np. miską.