

Szaszłyk z ryby

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 30 min

Liczba porcji: 4

Czas pieczenia: 35 min

Przygotowanie :

Krok 1 - Rybę pokroić w 2-centymetrowe kawałki. Z cebuli, oliwy, soku z cytryny i ziół przygotować marynatę i zalać nią rybę, wstawić na ok. 2 godziny do lodówki.

Krok 2 - Rybę delikatnie nabijać na metalowe rożenka na przemian z pokrojona papryką. Przygotowane szaszłyki ułożyć na podstawce w kombiwarze, piec w temperaturze 200°C przez ok. 35 minut.

Wskazówki :

Podawać z ryżem lub ziemniakami.