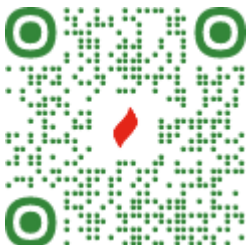




Sestavine 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkta

12 kosov	Ribjega mesa - trebušni del (losos, postrv, zlatovčica)
4 žlice	Oljčnega olja
4 žlice	🔥 Žar smoked, začimbna mešanica
12	Lesenih nabodal (dolžne približno 15 cm)



Ribja nabodala

⌚ 20–30 Min 

Priprava

- 1 Zmešajte Kotányi začimbno mešanico za žar z oljčnim oljem.
- 2 Ribje meso previdno nabodite na lesena nabodala.
- 3 Nabodala pecite 2 minuti na vsaki strani.
- 4 Odstranite jih z ognja in stran s kožo takoj premažite z mešanico začimb in olja.