



Рыбные брешки на гриле

⌚ 20–30 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Смешайте приправу с оливковым маслом.
- 2 Аккуратно насадите рыбные брешки на шпажки вдоль.
- 3 Готовьте рыбу на гриле ~2 мин. с каждой стороны.
- 4 Снимите с огня и сразу же натрите рыбу смесью приправы и масла со стороны кожи. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|----------|---|
| 12 шт. | Теша пресноводной рыбы (например, форели) |
| 4 ст. л. | Оливковое масло |
| 4 ст. л. | ♦ Приправа для Шашлыка на углях |
| 12 | Деревянные шпажки |

