

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

Рыбные брюшки на гриле

20–30 Мин.

Способ приготовления

1. Смешайте приправу с оливковым маслом.
2. Аккуратно насадите рыбные брюшки 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!