



# 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

