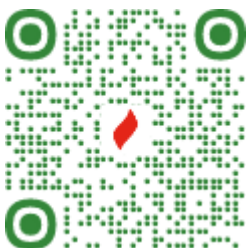




Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

12 bucăți	File la alegere de pește de apă dulce (păstrăv somon)
4 lingură	Ulei de măsline
4 lingură	♦ Grill pește amestec de aseasonare
12	Frigarui din lemn (aprox. 15 cm lungime)



Frigărui din pește

⌚ 20–30 Min. 

Pregătire

- 1 Amestecați amestecul de condimente de pește Kotányi Grill cu uleiul de măsline într-un castron.
- 2 Așezați cu grijă fileul de pește pe frigăruile de lemn pe lungime.
- 3 Așezați frigăruile la grătar aproximativ 2 minute pe fiecare parte.
- 4 Luați de pe foc și ungeți repede cu amestecul de condimente-ulei.