



# 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.

## Sestavine 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

|          |                                                         |
|----------|---------------------------------------------------------|
| 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)                |

