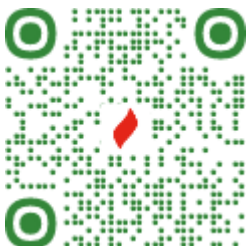




Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

12 kom	Fileta slatkovodne ribe po izboru (losos, pastrva)
4 žlice	Maslinovog ulja
4 žlice	♦ Grill Riba
12	Drvenih ražnjići (duljine cca 10 cm)



Ribljí ražnjići

⌚ 20–30 Min 

Priprema

- 1 U posudi pomiješajte Kotányi GRILL Riba mješavinu začina s maslinovim uljem.
- 2 Riblje filete pažljivo nabodite na drvene ražnjiće po dužini.
- 3 Pecite ražnjiće oko 2 minute sa svake strane.
- 4 Maknite ražnjiće s vatre i odmah ih premažite s mješavinom ulja i začina.