



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

12 ks	Brušná časť sladkovodných rýb podľa chuti (pstruh lososový, sivoň)
4 PL	Olivový olej
4 PL	♦ Koreninová soľ na Ryby
12 ml	Drevené špajdle (dĺžka približne 15 cm)

Rybie brucho špajdli

⌚ 20–30 Min 

Príprava

- 1 V miske zmiešajte koreniacu zmes Kotányi Koreninová soľ na Ryby s olivovým olejom.
- 2 Opatrne pozdĺžne napichnite rybie bruchá na drevené špajdle.
- 3 Špízy grilujte približne 2 minút z každej strany.
- 4 Zložte z plameňa a ihneď potrite stranu s kožou zmesou korenia a oleja.

NÁPOVEDA: Do stredu položte misku, ktorá ohraničí prázdnu plochu.

