



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

12 szt	Płatki brzuszne do wyboru z ryb słodkowodnych (pstrąg łososiowy, golca)
4 łyżki	Oliwa z oliwek
4 łyżki	♦ Przyprawa do Ryb
12 szt	Drewniane patyczki do szaszłyków (długość ok. 15 cm)

Szaszłyki z rybich brzusków

🕒 20–30 Min   

Przygotowanie

- 1 Wymieszaj w misce mieszankę przypraw do ryb Kotányi z oliwą z oliwek.
- 2 Ostrożnie nabij rybnie brzuchy na drewniane patyczki.
- 3 Grilluj szaszłyki przez około 2 minuty z każdej strony.
- 4 Zdejmij z ognia i natychmiast posmaruj skórę mieszanką przyprawowo-olejową.

WSKAZÓWKA: Możesz skropić szaszłyki odrobiną świeżego soku z cytryny.

