

Szaszłyki z rybich brzuszków

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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)

Przygotowanie

1. Wymieszaj w misce mieszankę przypraw do ryb Kotányi z oliwą z oliwek.
2. Ostrożnie nabij rybie 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.