
Szaszłyk z ryby

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1065 razy.

Kuchnia turecka

1 kg halibuta

Marynata :

2 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

1/4 łyżeczki papryki

2 łyżeczki utartej cebuli

1 łyżeczka soli

1 łyżka soku z cytryny lub soku z rabarbaru ewentualnie 1 łyżeczka octu z 2 łyżeczkami wody

10 pokruszonych listków laurowych

1 łyżeczka tymianku lub 1 łyżka koperku

Sos :

6 łyżek soku cytrynowego lub rabarbarowego

4 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

1/2 łyżeczki soli

1 łyżeczka posiekanej zielonej pietruszki

1. Wymytą i osuszoną rybę obrać ze skóry, pokrajać w 4 cm kostkę.
 2. Wymieszać kawałki ryby z przygotowaną marynatą, wstawić na noc pod przykryciem do lodówki.
 3. Delikatnie nabijać rybę na 6 rożenek, opiekać w rozgrzanym rożnie elektrycznym około 5 min. z każdej strony.
 4. Wymieszać składniki sosu.
 5. Szaszłyki podawać polane sosem z frytkami i surówką z białej kapusty.
- Proporcje dla 3-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD