
Kebab rybny

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2437 razy.

500 g ryby,

2 pomidory,

2 papryki,

2 cebule,

100 ml oleju

oregano,

sól, pieprz

Rybę i paprykę pokroić w kostkę. Pomidory i cebulę pokroić w ćwiartki. Zanurzyć kolejno składniki w oleju, obsypać solą, pieprzem i oregano. Obsypane nabijać na długie szpady w kolejności: ryba, pomidor, papryka, cebula. Opiekać na grillu, zbierać ściekający sos i polewać nim kebab. Opiekać, aż będą miękkie. Podawać natychmiast.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>