
Szaszlyki z ryby i krewetek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1762 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

800 g filetów z makreli lub halibuta,

200 g krewetek.

Marynata:

100 ml sosu sojowego,

50 ml wódki,

1 łyżka maki kartoflanej,

2 ząbki czosnku,

2 łyżki cukru,

1 papryczka chilli,

ziola do przybrania.

1. Przygotować marynatę: czosnek obrać, opłukać posiekać. Chilli opłukać, usunąć nasiona, drobno pokroić. Rozpuścić makę kartoflaną w wodce i sosie sojowym. Dodać cukier, czosnek i chilli. Dokładnie wymieszać.

2. Filety umyć, pokroić na kawałki wielkości 3x3 cm. Krewetki obrać ze skorupki, usunąć czarna żyłkę, opłukać. Pokrojone ryby i krewetki włożyć do marynaty na 30 min.

3. Kawałki ryby i krewetki nabić na preciki. Opiekać w grillu lub średnio nagrzanym piekarniku 5-10 min. Podczas pieczenia smarować szaszlyki marynatą

tak, by się pokryły brązową glazurą.

4. Podawać z ryżem, przybrane świeżymi ziołami i papryczką chilli.

- Szaszlyki można zrobić z samej ryby bez krewetek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 68.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)