
Szaszlyki z ryby i krewetek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1732 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 wodki,

1 łyżka maki kartoflanej,

2 ząbki czosnku,

2 łyżki cukru,

1 papryczka chilli,

ziola do przybrania.

1. Przygotowac marynate: czosnek obrac, oplukac posiekac. Chilli oplukac, usunac nasiona, drobno pokroic. Rozpuszcic make kartoflana w wodce i sosie sojowym. Dodac cukier, czosnek i chilli. Dokladnie wymieszac.

2. Filety umyc, pokroic na kawalki wielkosci 3x3 cm. Krewetki obrac ze skorupek, usunac czarna zylke, oplukac. Pokrojona rybe i krewetki wlozyc do marynaty na 30 min.

3. Kawalki ryby i krewetki nabic na preciki. Opiekac w grillu lub srednio nagrzanym piekarniku 5-10 min. Podczas pieczenia smarowac szaszlyki marynata

tak, by sie pokryly brazowa glazura.

4. Podawac z ryzem, przybrane swiezymi ziolami i papryczka chilli.

- Szaszlyki mozna zrobic 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)