
Kebab rybny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2050 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min.

500 g ryby o scislym miesie,

2 twarde pomidory,

2 zielone papryki,

2 cebule,

100 ml oleju,

oregano, sol, pieprz.

1. Rybe i papryke pokroic w kostke. Pomidory i cebule pokroic w cwiartki.
2. Zanurzyc kolejno skladniki w oleju, obsypac sola, pieprzem i oregano. Obsypane nabijac na dlugie drewniane szpadki w nastepujacej kolejnosci: ryba, pomidor, papryka, cebula.
3. Opiekac na grillu, zbierac sciekajacy sos i polewac nim kebab. Opiekac, az beda miakkie. Podawac natychmiast.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 38.

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