

---

# Szaszłyki z rybek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2061 razy.

Kuchnia gruzińska:

8 sztuk małych rybek,

8 małych pomidorów,

8 małych cebulek,

18 małych kostek wędzonego boczku,

sól, pieprz,

łyżka tłuszczu,

sok cytrynowy

Rybki przekrajać wzdłuż, skropić sokiem z cytryny, każdą połówkę zwinąć w ślimaczek. Na osiem szpadek szaszłykowych nakłuwac kolejno: kawałek boczku, połówkę cebulki, pomidora i zwiniętą rybkę: powtórzyć kolejność jeszcze raz. Gotowe szaszłyki posypać solą i pieprzem. Następnie ułożyć na mocno rozgrzanym na dużej patelni tłuszczu i usmażyć na rumiano. Podawać z ryżem na sypko, posypanym zieleniną oraz zieloną sałatą skropioną sosem vinaigrette.