

Szaszłyki z łososiem

data aktualizacji: 2019.04.30 autor: Redakcja



Składniki:

- filet z łososia (ok. 800 g)
- 50 ml oliwy
- 4 łyżki posiekanego koperku
- 3-4 krople sosu tabasco
- 1 cytryna pokrojona w ósemki
- sok i skórka otarta z 2 cytryn
- pomidorki koktajlowe
- sól, pieprz i odrobina cukru do smaku

Przygotowanie:

W dużej misce wymieszać oliwę, koperek, skórkę i sok z cytryny, sól, pieprz, tabasco i trochę cukru. Do marynaty włożyć łososia pokrojonego w dużą kostkę i odstawić na 20-30 minut. Mięso nabijać na namoczone w wodzie patyczki do szaszłyków razem z cytryną i pomidorkami koktajlowymi. Szaszłyki grillować po 2 minuty z każdej strony. Trzeba uważać by nie wysuszyć łososia. Gotowe szaszłyki można posypać ziarnami sezamu.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31856-szaszlyki-z-lososiem>