

Doradca Smaku XIV: Szaszłyki z krewetek z sałatką z arbuza, odc. 40



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Owoce morza

krewetki Black Tiger 10 sztuk

oczyszczone kalmary baby 10 sztuk

Marynata

czosnek 1 ząbek

zielona papryczka chili 1/2 sztuki

czerwona papryczka chili 1/2 sztuki

oliwa 2-3 łyżki

Musztarda miodowa Prymat 3 łyżeczki

Sałatka

arbuz 1/4 sztuki

awokado 1/2 sztuki

oliwki zielone Smak 8 sztuk

kapary całe Smak 1 łyżka

cebula czerwona 1/2 sztuki

oliwa 1 łyżka

limonka 1 sztuka

świeża kolendra 1/2 pęczka

ser feta 100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatka:

1. Arbuza bez pestek kroimy w drobną kostkę i wrzucamy do miski.
2. Dodajemy awokado pokrojone w większą kostkę, posiekane oliwki, kapary i cebulę pokrojoną w piórka.
3. Dolewamy oliwę, świeżo wyciśnięty sok z połowy limonki oraz drobno posiekaną kolendrę.
4. Całość doprawiamy pieprzem cytrynowym i dokładnie mieszamy.
5. Przykrytą folią aluminiową miskę z sałatką odkładamy do lodówki.

Marynata:

1. Zgniatamy i siekamy czosnek, papryczki chili drobno kroimy.
2. Do miski wlewamy oliwę.
3. Dodajemy musztardę miodową, mieszamy i wkładamy pokrojone składniki. Jeśli po wymieszaniu marynata okaże się zbyt gęsta, dolewamy odrobinę oliwy. Całość dokładnie mieszamy.

Szaszłyki:

1. Na patyczek nadziewamy na przemian krewetki i kalmary.
2. Tak przygotowane szaszłyki za pomocą pędzelka smarujemy marynatą z obu stron.
3. Nagrzewamy patelnię grillową i układamy na niej szaszłyki w marynacie.
4. Na grillujące się szaszłyki dokładamy więcej marynaty.
5. Szaszłyki grillujemy krótko – ok. 3-5 minut z każdej strony.

Sposób podania:

1. Sałatkę wykładamy na talerz.
2. Układamy na niej plastry sera feta oraz szaszłyki.