

Szaszłyk z łososia z warzywami



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

łosoś	1/2 kilograma
cebula czerwona	2 sztuki
cukinia	1 sztuka
papryka	1 sztuka
szparagi	6 sztuk

Marynata:

oliwa	1 szklanka
przyprawa w płynie	3 łyżeczki
czosnek	3 ząbki
sok z cytryny	z 1/2 owocu
miód wielokwiatowy	1 łyżka
pieprz czarny mielony	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty dokładnie mieszamy.

Patyczki drewniane namaczamy w zimnej wodzie.

Następnie na patyczki nadziewamy kawałki łososia, na przemian z kawałkami warzyw, wedle własnego uznania.

Tak przygotowane szaszłyki polewamy marynatą i grillujemy na tacka aluminiowych z każdej strony na złoty kolor łososia.

Polecam warzywa grillować krótko wcześniej, następnie nadziać i zamarynować z łososiem i grillować.

