

## Szaszłyki łososiowe Eli



ELI\_555

CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MINILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>olej roślinny</b>	4 łyżki
<b>sos sojowy</b>	3 łyżki
<b>młode cukinie</b>	4 sztuki
<b>sos sojowy</b>	4 łyżki
<b>patyczki do szaszłyków(2 razy tyle,ile szaszłyków)</b>	
<b>papryczka chili</b>	1 sztuka
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>łosoś filet</b>	1 kg
<b>sok z cytryny</b>	1 sztuka
<b>sok z cytryny</b>	1/2 sztuki

## SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyfiletowanego (bez ości i skóry) łososia pokroić w dość dużą kostkę. Składniki marynaty ubić trzepaczką. Łososia zalać marynatą, delikatnie wymieszać i włożyć do lodówki na kilka godzin. Cukinię umyć, osuszyć, odciąć końce i pokroić na plastry około 1.5 cm. Składniki marynaty ubić trzepaczką, zalać cukinię i włożyć do lodówki na kilka godzin. Patyki na szaszłyki moczyć 2 godziny w wodzie. Na każdy szaszłyk wziąć 2 patyki i nabijać na przemian łososia, cukinię. Na początku i końcu szaszłyka powinien być łosoś. Szaszłyki ułożyć na tackach do grillowania i piec na grillu około 25 minut. Smacznego!