

Szaszłyki rybno-krewetkowe

ALEKSANDRA36



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

limonka	1 i 1/2 sztuki
krewetki	400 g
listki kolendry/natka	pietruszkki
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
papryczka chili	1 sztuka
sos rybny	3 łyżki
masło orzechowe	1 łyżka
sok z limonki	1/2 sztuki
olej	
orzechy arachidowe	1/2 obrane
filety rybne	400 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI OD 6-12 SĄ NA MARYNATĘ.

Namoczyć w wodzie 12 patyczków do szaszłyków. Czosnek i cebulę obrać, posiekać. Papryczkę chili przekroić wzdłuż, usunąć nasionka, strączek drobno pokroić.

Na głębokiej patelni rozgrzać olej, wsypać cebulę, czosnek i chili. Smażyć 1-2 minuty na średnim ogniu. Dodać pozostałe składniki marynaty: sos rybny, masło orzechowe oraz sok wyciśnięty z limonki. Wymieszać, odstawić. Filety rybne pokroić w 2-3 cm kostkę. Krewetki obrać ze skorupki, ale zostawić ogonki. Rybę i krewetki przełożyć do miseczki, zalać marynatą, odstawić na 1 godzinę. Limonkę pokroić w ósemki.

Na patyczki do szaszłyków na przemian kostki ryby, krewetki i kawałki limonki. szaszłyki upiec na grillu albo usmażyć na patelni.

Orzeszki ziemne uprażyć na suchej patelni (mieszać, aby się nie przypaliły). Po wystudzeniu posiekać. szaszłyki podawać z ryżem posypane uprażonymi orzeszkami i udekorowane listkami kolendry lub natki pietruszki.

