

## szaszłyki z łososia z grilla

**MAGDALENA1110**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>wino białe wytrawne</b>	100 ml
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>sos sojowy</b>	2 łyżki
<b>cukinia</b>	15 dkg
<b>pieczarki</b>	10 dkg
<b>masło czosnkowe</b>	10 dkg
<b>sól</b>	
<b>łosoś filet</b>	60 dkg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety płuczemy osuszamy i kroimy na kawałki, wino mieszamy z sokiem z cytryny, sosem sojowym, solą i pieprzem, zalewamy kawałki łososia i zostawiamy na 1 godzinę. Cukinię myjemy oczyszczamy i kroimy na plastry ok 0,5 cm. Pieczarki oczyszczamy, gdy są duże kapelusze to kroimy na połówki. Łososia wyjmujemy z marynaty i osuszamy ściereczką, kawałki ryby cukinie i pieczarki nadziewamy na przemian na drewniane pałeczki do szaszłyków, posypujemy lekko solą i pieprzem. Masło czosnkowe kładziemy na blachę wyłożoną folią aluminiową i rozpuszczamy powoli na grillu. Szaszłyki kładziemy na maśle i grillujemy 10 min od czasu do czasu przewracając.