

Duszony szaszłyki z łososia :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	8 sztuk średnich
papryka czerwona	8 kawałków
papryka żółta	8 kawałków
cukinia	8 plasterków
cebulka	2 sztuki
pieczarki	8 sztuk
łosoś filet	2 bez skóry
olej sojowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić łososia w kostkę (8 kawałków).Ziemniaki obrać .Warzywa i rybę posypać przyprawą do grilla i skropić olejem. Namoczyć 2 patyczki do szaszłyków . Nabijać na patyczki na przemian rybę, cukinię, papryki, cebulki przekrojone w ćwiartki , pieczarki .Posypać jeszcze raz przyprawami .W dużym szkle żaroodpornym ułożyć ziemniaki, a na nich szaszłyki .Zamknąć szczelnie .Wstawić do zimnego piekarnika i piec w piekarniku rozgrzanym do 200 * C przez 1 godzinę .Ostatnie 15 minut odkryte .