

Szaszłyk rybny



PAWEŁ33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
sól	
pieprz	
pomidor	3 szt
filet z dorsza	0,5 kg
papryka zielona	3 szt
papryka żółta	3 szt
papryka czerwona	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

rybę i paprykę pokroić w kostkę. Pomidory i cebulę pokroić w ćwiartki. Zanurzyć kolejno składniki w oleju, obsypać solą, pieprzem i oregano. Obsypane nabijać na długie szpady w kolejności: ryba, pomidor, papryka, cebula. Opiekać na grillu, zbierać ściekający sos i polewać nim szaszłyk, aż będą miękkie