

Szaszłyki łososiowe Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

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

SPOSÓB 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!