

Szaszłyk z ryby z ostrym sosem



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryczka chili

ryba

czosnek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1 łyżka świeżej żółtej papryczki chili aji - użyliśmy czerwoną papryczkę chili, pół łyżeczki soli, 1 łyżka oleju, mielony pieprz, pół kilograma filetów z ryby, 6 zmiażdżonych ząbków czosnku, 1 łyżka papryki, 1 łyżka soli, 1/4 szklanki octu winnego, sok z 1 limonki, pół szklanki oleju, pół łyżeczki pieprzu, 1/4 łyżeczki nasion kuminu, 3 ugotowane ziemniaki, kukurydza, liście sałaty.

SPOSÓB WYKONANIA: Na łyżce oleju smażyć przez 5 minut sól, pieprz i papryczkę chili aji. Rybę pokroić w 3 cm kostkę. Wymieszać pozostałe składniki i marynować w nich rybę przez pół godziny. Na szpadki nadziewać po 3 kawałki ryby. Grilować skrapiając marynatą. Szaszłyki podawać z ziemniakami, kukurydza i sałatą oraz przygotowanym na początku sosem.