

Grillowane szaszłyki z klopsikami rybnymi



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Klopsiki

filet z dorsza	1 szt
jajko	1 mała szt
mąka	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	

Dodatkowo

ogórek	1/2 szt
pomidor	1 szt
papryka czerwona	1 szt
cebula	3 szt
bakłażan	1/2 szt
rzodkiewka	1/2 pęczka
pieczarki	3 szt
sól	
pieprz	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Rybę myjemy i osuszamy. Kroimy na bardzo drobną kosteczkę. Do pokrojonej ryby dodajemy jajko, mąkę oraz bułkę tartą. Dokładnie łączymy składniki. Doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem. Z masy formujemy niewielkie klopsiki.
- KROK 2 Smażymy na rumiano na oleju.
- KROK 3 Paprykę, cebulę obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Pozostałe warzywa także kroimy na mniejsze części.
- KROK 4 Na patyczki do szaszłyków nawdziewamy naprzemiennie paprykę, cebulę, ogórka, pomidora, bakłażana, rzodkiewkę, pieczarki oraz klopsiki. Szaszłyki skrapiamy oliwą i oprószamy solą oraz pieprzem. Układamy na grillu i grillujemy około 5 minut w każdej strony. Podajemy polane keczupem.