

## Szaszłyki z łososia



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>łosoś</b>	50 dag
<b>oliwa</b>	4-5 łyżek
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>cytryna</b>	3-4 sztuki
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>boczek</b>	30 chudy

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia i chudy boczek pokroić na kawałki. Oprószyć je delikatnie solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny i oliwą z oliwek. Boczek natrzeć czosnkiem. Cytryny dokładnie wyszorować, sparzyć wrzątkiem i pokroić w ćwiartki. Na szpadki do szaszłyków nadziewać po kolei boczek, łososia i cytryny( na przemian). Tak przygotowane szaszłyki grillować na aluminiowych tackach z każdej strony.