



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Nadwiślańskie szaszłyki rybne

Szaszłyk szaszłykowi nie równy

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- olej, 1 łyżecz.
- papryka konserwowa, 3 szt.
- słonina, 40 dag
- cebula, 15 dag
- filet ze szczupaka, 50 dag

Sposób przygotowania:

Rybę pokrajać w grubą kostkę i zbić lekko tłuczkiem każdy kawałek. Słoninę pokrajać w cienkie plastry, cebulę — w talarki, paprykę — na kwadratowe kawałki. Na zaostrome patyczki nadziewać kolejno plastry ryby, słoninę, cebulę i paprykę. Całość oprószyć solą i pieprzem. Smażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu i natychmiast podawać z gotowanym na sypko ryżem, upieczonymi pomidorami i surówką z jarzyn.

