



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Szaszłyki z łososia i pora

Łatwy sposób na kolejną potrawę z grilla.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: grillowane

Liczba porcji: trzy

☒ na grilla

Składniki:

- łosoś , 350 g
- por, 2 szt.
- sos rybny, 4 łyżk.
- olej sezamowy, 1 łyżecz.
- cukier trzcinowy, 2 łyżecz.
- białe wino, 4 łyżk.
- ząbek czosnku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Łosoś powinien być wyfiletowany, bez skóry. Pokroić go na kawałki o boku około 5 cm. Połączyć wszystkie składniki marynaty: sos rybny, olej sezamowy, cukier, białe wino, czosnek - włożyć rybę w marynatę i odstawić na godzinę. Nadziewać na zmianę rybę i pora na mokre patyczki szaszłykowe i piec na rozgrzanym grillu około 10 min. smarując marynatą.

