

Szaszłyk z pangi

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filet z pangi - 1 kg
- cebula - 4 szt.
- cytryna - 1 szt.
- oliwa -
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Rybę myjemy, osuszamy, kroimy w kostki o wadze około 5 dkg. Tak przygotowane kawałki ryby przyprawiamy solą i pieprzem, skrapiamy sokiem z cytryny i mieszamy z pokrojoną w plastry cebulą, odstawiamy w chłodne miejsce na 1 godzinę. Na namoczone uprzednio w wodzie drewniane szpadki nabijamy kawałki ryby, skrapiamy obficie oliwą. Najsmaczniejsze szaszłyki są pieczone tradycyjnie na węglu drzewnym, ale gdy pogoda nie dopisze możemy je także piec na rozgrzanym rożnie elektrycznym albo grillu w piekarniku.

Smacznego!

