



przepisy.pl

## Szaszłyki rybne z papryką



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mrożone filety z mintaja - 0.5 kilogramów
- boczek - 200 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr**
- pieczarki - 40 dekagramów
- papryka - 1 sztuka
- cebule - 2 sztuki
- olej - 3 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Rozmroź filety i pokrój je wraz z boczkiem na kawałki wielkości około 2 centymetrów.
2. Oczyść pieczarki, umyj je, większe kapelusze przekrój na pół. Przekrój paprykę na pół, oczyść z nasion i białych części, następnie pokrój w dużą kostkę. Obierz cebule i pokrój je w ćwiartki.
3. Nabijaj na drewniane szpadki na przemian boczek, kawałki ryby, pieczarki, ćwiartki cebuli oraz kawałki papryki.
4. Skrop szaszłyki olejem, obficie posyp Przyprawą do mięs Knorr i lekko oprószyć pieprzem.
5. Następnie grilluj je przez około 20 minut (obracając od czasu do czasu), do momentu, aż się zrumienią. Podawaj gotowe szaszłyki z białym pieczywem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)