



przepisy.pl

Szaszłyki z diabła morskiego z chorizo i kindziukiem

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 500 g diabła morskiego (bez skóry i ości) pokrojonego w paski o grubości 1,5 cm
- 200 g kielbasy chorizo (w kawałku)
- 200 g kindziuka (w kawałku)
- 1 czerwona papryka oczyszczona z pestek i pokrojona w dużą kostkę
- 1 żółta papryka oczyszczona z pestek i pokrojona w dużą kostkę
- ew. 1 łyżeczka posiekanego rozmarynu do posypania
- Przyprawa Do ryb 25g Knorr - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Lubię łączyć smaki. Egzotyczna ryba, hiszpańska kielbasa i kindziuk z polskich kresów. Mówisz, że nie mają ze sobą nic wspólnego? Spróbuj szaszłyków z diabła morskiego
2. z chorizo i kindziukiem, to się przekonasz!
3. Rybę natrzyj przyprawą Do ryb . Chorizo i kindziuk pokrój w jednakowej wielkości kawałki (o grubości ok. 1/2 cm). Na drewniane patyczki do szaszłyków (uprzednio namoczone
4. w gorącej wodzie) nadziewaj paski ryby w harmonijkę, przedzielając je kawałkami papryki, kindziuka i chorizo. Upiecz na grillu z każdej strony – ryba powinna stracić surowość. Przed
5. podaniem możesz posypać szaszłyki posiekanym rozmarynem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl