



# Szaszłyki z ryb

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- filety z okonia - 700 gramów
- kielki fasoli w puszcze - 350 gramów
- kielki soi w puszcze - 250 gramów
- por - 2 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- imbir - 150 gramów
- wódka - 5 łyżek
- sos sojowy - 7 łyżek
- ketchup - 5 łyżek
- ocet winny - 2 łyżki
- cukier - 1 łyżeczka
- olej - 7 łyżek

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

## Sposób przygotowania:

1. Rybę opłucz, osusz i pokrój na kostkę. 5 łyżek sosu sojowego zmieszaj z wódką i marynatą Knorr.
2. Pory i paprykę pokrój na paski, czosnek i imbir posiekaj, a kielki odsącz z zalewy.
3. Teraz wlej ocet i resztę sosu sojowego i dorzuć ketchup i cukier. Wszystko wymieszaj i podgrzej.
4. Na pozostałym oleju usmaż rybne szaszłyki po 5 minut z każdej strony. Warzywa wyłóż na talerzyki i połóż na nich rybne szaszłyki.
5. Rybę marynuj przez 30 minut. Następnie kawałki ryby nabij na patyki do szaszłyków.
6. Na gorący olej wrzuć czosnek, pory i paprykę i podsmaż przez 5 minut. Dodaj kielki soi i fasoli i smaż jeszcze 2 minuty.

---

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)