



przepisy.pl

Węgorz w cynamonie

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- pieprz
- sól
- starty imbir - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- oliwa - 5 łyżek
- sok z cytryny - 2 sztuki
- pomarańcza - 1 sztuka
- suszony rozmaryn - 0.5 łyżeczek
- granat - 1 sztuka
- wypatroszony węgorz - 1.5 kilogramów

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

Sposób przygotowania:

1. Z węgorza ściągnij skórę i podziel na 14 kawałków, nadziej na patyczki.
2. W misce wymieszaj 3 łyżki oliwy z imbirem, cynamonem, rozmarynem, 2 łyżkami soku z cytryny. Przypraw solą i pieprzem.
3. Rybę polej zalewą i marynuj 45 minut.
4. Szaszłyki smaż na 2 łyżkach oliwy około 6 minut z każdej strony.
5. Pomarańczę obierz, miąższ pokrój w kostkę. Granat przekrój na pół, ściśnij aby wypłynęło trochę soku i wyjmij miąższ.
6. Miąższ owoców wymieszaj z sokiem z całej cytryny i pomarańczy, przypraw szczyptą soli. Węgorza podawaj na ryżu z sałatką owocową.

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