

Kebab rybny

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

nikt mu się nie oprze

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- ryba - 1/2 kg
- pomidory - 2 szt.
- cebule - 2 szt.
- papryki - 2 szt.
- olej -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Rybę i paprykę pokroić w kostkę. Cebulę w ćwiartki. Zanurzać kolejno składniki w oleju, obsypać solą i pieprzem i przyprawą do grilla. Obsypane nabijać na szpady w kolejności: ryba, pomidor, cebula, papryka. Opiekać na grillu, zbierać ściekający sos i polewać nim kebab. Opiekać, aż będą miękkie, podawać natychmiast.

Jak podawać?

natychmiast po upieczeniu.

