

Ваш рецепт "ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ"



Сделать филе, убрать все косточки.

Прежде чем нарезать кусочки для шашлыка изучите шампуры, на которых будете жарить сёмгу. Размер кусочка должен быть таким, чтобы хорошо держался на шампуре или на кебаб-шампуре.

От кубика со стороной 2 см, для тонких деревянных шпажек, до 4 см для толстых шампуров. Нарезать рыбу на кусочки. Добавить сок половины лимона, растительное масло, соль и сахар.

Убрать сёмгу мариноваться в прохладное место на пол часа (можно немного дольше).

Развести угли. Нанизываем рыбу на шампуры или кебаб-шампуры.

Чтобы рыба не спадала с шампура, его нужно продевать вдоль предполагаемого хребта.

Ставим шашлык и каждые три минуты поворачиваем. Время жарки шашлыка из сёмги 10-12 минут.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Филе сёмги - 500 гр.

Половина лимона

Столовая ложка растительного масла

Соль по вкусу

Чайных ложка сахара - 1-2

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»