

ANIA STARMACH

Szaszłyki z łososiem

Co kupić?

Szaszłyki

- 400g fileta z łososia bez skóry
- 12 młodych ziemniaków
- 1 cytryna
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- sól, pieprz

Sos

- 300ml jogurtu naturalnego typu greckiego
- 2 długie ogórki
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 0.5 pęczku koperku
- sól, pieprz

Dodatkowo

- 10 patyczków do szaszłyków

Jak przygotować?

Szaszłyki

1. Ziemniaki wyszoruj i gotuj w osolonej wodzie około 20–25 minut (5 minut krócej niż zazwyczaj). Będą jeszcze chwilę na grillu :) Po ugotowaniu, przekrój je na połówki lub ćwiartki (w zależności od wielkości ziemniaków).
2. Łososia pokrój w kwadratowe kawałki (kostka 4×4).
3. Łososia i ziemniaki umieść w misce, skrop obficie sokiem z jednej cytryny i oliwą z oliwek. Dodaj sól i pieprz.

ANIA STARMACH

4. Ziemniaki i rybę wbijaj naprzemiennie na patyczki.
5. Grilluj około 4–6 minut, obracając tak, aby ryba przypiekła się z każdej strony.

Sos

6. Aby przygotować sos: zetrzyj ogórka na tarce o dużych oczkach (środek pełen pestek i wody pomiń). Następnie odsącz na sitku i odciśnij.
7. Jogurt wymieszaj ze zmiądzonym czosnkiem, ogórkiem i posiekanym koperkiem. Dodaj sól, pieprz i oliwę.
8. Gotowe szaszłyki podawaj z dipem jogurtowym!