

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

- 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).
- Łososia pokrój w kwadratowe kawałki (kostka 4×4).
- 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!