



GRILLOWANE SZASZŁYKI Z ŁOSOSIA Z CUKINIĄ I PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

czas przygotowania
25 MIN.

liczba porcji
2-3

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 2 szt.
cukinia – 1 sztuka
lub dynia piżmowa – ½ sztuki
czerwona cebula – 1 sztuka
ziemniaki – 2 średnie
olej słonecznikowy lub rzepakowy
cytryna – ½ sztuki (sok)
sól i pieprz
śmietana – 200 ml
wasabi – 2 łyżeczki
cytryna – 1 sztuka
sałata i szczypiorek
patyczki do szaszłyków



Grillowane szaszłyki to dwa słowa, które sprawiają, że cieknie nam ślinka. To także łatwy sposób na to, jak przyrządzić łososia z grilla. Nie ma się co oszukiwać – wszyscy mamy słabość do potraw z grilla. MOWI pomoże Ci zamienić tę słabość w moc smaków! Będzie pysznie, kolorowo i wakacyjnie. Mamy nadzieję, że dobrze się nadziejemy.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Piekarnik rozgrzej do 200°C, w międzyczasie zajmij się przygotowaniem szaszłyków i ziemniaczanych tódeczek.
2. Pokrój łososia, cukinię i cebulę na średnie kawałki podobnej wielkości i naprzemiennie nabij je na patyczki do szaszłyków. Na razie odłóż je na bok.
3. Pieczone tódeczki ziemniaczane są powszechnie znane i lubiane, zaserwuj je jako dodatek do szaszłyków. Obierz ziemniaki i pokrój w tódeczki. Umieść je na blasze, polej odrobiną oleju i sokiem z cytryny, a następnie posyp solą i pieprzem. Piecz w piekarniku aż będą chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku, czyli około 35 minut.
4. Przygotowanie dipu będzie bardzo proste, na tyle proste, że ma szansę Cię rozbawić, uwaga: zmieszaj śmietaną z wasabi.
5. Skoro już poinstruowaliśmy Cię jak piec tódeczki w piekarniku, to przypuszczamy, że nie masz grilla ogrodowego pod ręką. Nic nie szkodzi. Szaszłyki zgrilluj na patelni do grillowania lub kuchennym grillu. Ważne, żeby robić to w wysokiej temperaturze i często je obracać.
6. Szaszłyki z grilla serwuj na liściach ulubionej sałaty, to podkreśli ich letni, wakacyjny wygląd. Posyp je posiekanym szczypiorkiem i podawaj z pieczonymi tódeczkami ziemniaczanymi, dipem z wasabi i ćwiartkami cytryny.

Pewnie ciągle się zastanawiasz co sprawia, że grillowane szaszłyki z łososiem tak nas kręcą. Naszym zdaniem może chodzić o to, że kojarzą nam się z latem i czasem spędzonym z bliskimi. Dlatego dłużej nie czekaj – skrzyknij znajomych i spraw im frajdę szaszłykami z łososiem z grilla podanymi z ziemniaczanymi tódeczkami. Gwarantujemy, że wszystkim będzie smakowało!



CZY WIESZ, ŻE WIEMY,
CO TWÓJ OBIAD JADŁ
NA OBIAD?