

## Рыбные шашлычки

Автор: Administrator  
19.03.2010 22:02 -

---



Состав:

форель свежемороженая (300 г); апельсин (1 шт); шампиньоны (200 г);

болгарский перец (1 шт); маслины для украшения; лимон; черный перец молотый

Рецепт:

## **Рыбные шашлычки**

Автор: Administrator  
19.03.2010 22:02 -

---

Нарезать небольшими кусочками форель и апельсины. Сложить в стеклянную посуду и замариновать соком лимона, солью и черным перцем. Шампиньоны чуть приварить. Дать остыть. Нанизать на деревянные шпажки кусочки форели, апельсина, болгарского перца, шампиньоны и маслины. Сбрызгнуть шашлычки лимонным соком и обжарить в духовке 15-20 минут до готовности.

Блюдо готово!