



Важно знать:

- - Для рыбного шашлыка не используем мороженую рыбу.
- - Если вы все-таки решились на мороженую рыбу, то разморозьте ее в холодильнике на нижней полке, но ни в коем случае в воде или микроволновке, даже при комнатной температуре. Шашлык с такой рыбы будет не сочным и с неприятным запахом.
- - Для того чтобы убрать запах рыбы используйте для мариновки лимон и горчицу.
- - Для мариновки так же можно использовать йогурт кисло-сладкий и белое вино.
- - Если рыбу используете крупную ее можно нарезать крупными кусочками при этом, заранее удалив косточки и прожаривать на шампурах. Если у вас мелкая рыба, то ее нужно почистить от шелухи, потрошить и промыть прорезать с двух сторон пару раз параллельно ребрам и жарить на барбекю или на углях завернув в фольгу.

Приготовление:

- Рыбу крупную нарезаем кусочками, а мелкую маринуем целиком, немного посолив и поперчив черным перчиком.
 - Маринуем в нарезанном кольцами луке (2 средних размеров), соке лимона и горчице.
 - Расчет делаем на 1 кг филе рыбы половинка крупного лимона и 2 столовой ложки горчицы.
 - Добавляем зелень по вкусу на выбор. Использовать можно петрушку, лук порей, укроп, базилик. Можно добавлять кориандр, имбирь.
 - Рыба маринуется недолго, от несколько часов, а минимальное время 10-15 минут.
 - На шампур нанизываем один кусочек нашего шашлыка, колечко лука, можно овощи на выбор. Например, кусочек кабачка, баклажана, болгарского перца или помидор чили при этом чередуем рыбу с овощами.
 - Если рыба цельная, то заворачиваем в фольгу или просто на решетке.
 - Готовится рыбный шашлык так же не долго, не более 20 минут, все зависит от кусочков рыбы.
 - Такой шашлык можно подавать к свежо отваренному рису и запеченным овощам.
 - Рыбный шашлык так же вкусно со свежими овощами.
- Приятного аппетита!