

detkityumen.ru

МОРЕПРОДУКТЫ НА ШПАЖКЕ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кальмар 150-200 гр.

Креветка 4 шт.

Помидоры черри 4 шт.

Белое вино 50 мл.

Растительное масло 3 ст./л.

Соль по вкусу.

ИНГРЕДИЕНТЫ для панировки:

Сухарики 50 гр.

Петрушка 2 ст./л. мелко нарезанной.

Черный перец по вкусу.

Растительное масло 2 ст./л.

Чеснок 2 зуб.

Приготовление:

Морепродукты, нанизанные на шпажки - это простой и очень вкусный рецепт. Для приготовления шашлычков мы использовали кальмары и креветки, разделенные помидорами черри, а также ароматную панировочную смесь из сухарей, петрушки и чеснока. Шашлычки жарятся на сковороде в течение нескольких минут, затем поливаются сухим белым вином. Это аппетитное блюдо очень идеально подходит для всей семьи и исчезает со стола одними из первых. Морские шашлычки - это вкусное блюдо, которое полюбят все!

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

09.04.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/680/