

Recept na rybacie ražniči

Ingrediencie:

- 4 steaky z morskej ryby
- 2 limetky
- 1 lyžica olivového oleja
- 3 lyžice čerstvého nasekaného kôpru
- 1 oranžová paprika
- soľ
- čierne korenie

Postup:

Rybu nakrájame na väčšie kúsky a vložíme do misky. Marinádu pripravíme zo šťavy z jednej limetky a olivového oleja, pridáme nasekaný kôpor. Potom zmiešame s rybími kúsky a necháme 30 minút odležať. Očistenú papriku nakrájame na rovnako veľké kúsky ako je ryba a druhú limetku na tenké plátky. Kúsky marinovanej ryby, limetky a papriky striedavo napichujeme na špízové ihly. Pečieme v predhriatej rúre na 220 °C približne 10 minút.