

Шашлык из рыбы

Если вы – удачливый рыболов и в вашем садке оказалось несколько приличных пленников с чешуей, порадуйте себя и своих друзей рыбацким деликатесом – шашлыком из рыбы.

Крупную рыбу разрезать на куски и залить маринадом на 15-20 минут. Нанизать на шампур попеременно с кольцами репчатого лука и помидорами, полить растительным маслом и обжаривать над углями, переворачивая до образования корочки.

Приготовление маринада: на 1 л воды взять 3-4 головки репчатого лука, соль, молотый перец, 2 ст. ложки 80-процентной уксусной эссенции и всё перемешать.