



Шашлык из семги

Нежная сёмга в ароматном маринаде, запечённая до румяной корочки. Всё вкусно, просто и без лишнего жира.

 10 мин

Ингредиенты

Филе семги — 1 кг
Соевый соус — 3 ст.л.
Белое вино — 200 мл
Лимон — 1 шт
Оливковое масло — 1 ч.л.
Соль, зелень, паприка — по вкусу

Приготовление

1. Нарезьте филе сёмги кубиками одинакового размера.
2. Смешайте оливковое масло, соевый соус, лимонный сок и специи — это будет маринад.
3. Переложите рыбу в маринад и оставьте на 20–30 минут.
4. Насадите рыбу на шпажки. Выложите шашлыки в чашу аэрогриля. Готовьте при 200 °С 10 минут на программе «Рыба».
5. Подавайте горячими, полив лимонным соком, украсьте свежей зеленью.